# 2024年4月～6月限定　和洋折衷　季節の卓盛りプラン

当ホテル　和食・洋食料理人が腕によりをかけ、季節の食材を活かした
「和洋折衷 季節の卓盛りプラン」を2つのコースでご用意いたしました。
ご宴会・送別会等で是非、ご利用ください。

## 季節の卓盛り プランA

大人1人 ￥7,000
※消費税込み

初鰹のたたき　ポン酢仕立てゆず風味
鶏もも肉のフリット　フライドポテト添え
タコとペンネのマリメ　バジルソース
季節の彩りサラダ
シェフ特製ピラフ　シノワーズ
豚バラ肉のロースト　ニンニクとハーブの香り
百合根饅頭　彩りあん
春野菜の天麩羅
アークホテル自家製デザート

・フリードリンク付き
　瓶ビール/ウイスキー/日本酒/焼酎/ワイン/ソフトドリンク

## 季節の卓盛り プランB

大人1人 ￥9,000
※消費税込み

冷製オードブル　三種盛り
旬の鮮魚　お造り
ローストビーフ　ブラックペッパー風味
明石鯛のポワレ　プロヴァンサル
料理長特製　手毬寿司　三種
春野菜と海老の天麩羅
白身魚と筍の荒煮
若鶏のソテー　レモンマートルとフルールドセルのハーモニー
季節のデザート

・フリードリンク付き
　瓶ビール/ウイスキー/日本酒/焼酎/ワイン/ソフトドリンク

・ご予約は10名様より手配可能です。・仕入れ状況により料理内容は変更の可能性がございます。

アークホテル大阪心斎橋

住所 - 大阪府大阪市中央区島之内1-19-18
【お問合せ】
TEL ：06-6252-5194
Email：enkai@osaka.ark-hotel.co.jp