

# 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

初鯉のたたき 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  
発野菜の天麩羅  
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  
白身魚と筍の粗煮  
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  
三色こんにゃく餅

・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](mailto:enkai@osaka.ark-hotel.co.jp)