

2024年4月～6月限定 季節の洋コースプラン



季節の洋コースプラン A

¥ 6,000円 (税込・1名様)

- ・鴨胸肉のロースト 生ハム仕立て
彩り野菜のグレッグ ハーブオイルと共に
- ・季節のポタージュ
- ・鱸の香草パン粉焼き
ニース風ラタトゥイユとトマトのクーリー
- ・鶏もも肉のコンフィ ローズマリーの香り
鶏のジュと白ワインのクリームソース
- ・本日のデザート
- ・コーヒー/バゲット

※メインディッシュを牛肉へ変更可能です。
追加料金 1,500円 (税込・1名)

季節の洋コースプラン B

¥ 8,000円 (税込・1名様)

- ・季節の前菜盛り合わせ
- ・季節のポタージュ
- ・鱸の包み焼 ナージュ風
- ・牛フィレ肉のソテー ソースマデラ
- ・本日のデザート
- ・コーヒー/バゲット

※メインディッシュにフォアグラを追加可能です。
追加料金 1,000円 (税込・1名)

- ・上記料金は料理代のみです。フリードリンクは追加 2,000円 (税込・1名) で承ります。
- ・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

