

2024/9/1 ~ 2025/3/31
TCフォーラムAP 貸会議室【イノゲート大阪】

BUFFET PARTY PLAN



※写真は全てイメージです
各プラン 30名様より承ります

お一人様

お一人様

※写真は全てイメージです
各プラン 30名様より承ります

全
14品

8,000- (税別)
plan

全
16品

10,000- (税別)
plan

Cold Selection

Cold Selection

- ・チェリートマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- ・ポークパテと2種のオリーブ ハニーマスタードソース
- ・10種の野菜と魚介のマリネのサラダ
- ・ローストビーフ オレンジ香るフォンドヴォーソース
- ・合鴨とうずらスモーク 金山寺味噌ソース
- ・鶏肉と彩り野菜のラタトゥイユ
塩レモンとハーブのアクセント
- ・白身魚と茄子のエスカベッシュ 香味野菜添え
- ・玉子と野菜のサンドウィッチ
- ・プティガトー盛り合わせ
- ・白桃のパンナコッタ

- ・鯛のカルパッチョ (お造り盛り合わせに変更可能)
- ・漬けマグロと長芋のピンチョス
- ・鰻と厚焼き玉子のピンチョス
- ・ホワイトアスパラガスと雲丹のパンナコッタ
キャビアを添えて
- ・国産牛のローストビーフ 赤ワインソース
- ・生ハムとフルーツトマトのジェノベーゼソース
- ・合鴨のロティと焼き白葱 柚子胡椒ソース
- ・シーフードブラッター ガーリックトーストと共に
- ・にぎり寿司盛り合わせ
- ・プティガトー盛り合わせ

Hot Selection

Hot Selection

- ・塩麴でマリネしたサーモンのロースト
ボルチーニソース オレキエッテ添え
- ・豚肩ロースのグリル 有馬山椒ソース
- ・牛頬肉と玉葱のカルボナーダ
ザ・プレミアム・モルツのビール煮込み
- ・お蕎麦

- ・塩麴でマリネしたサーモンのロースト
- ・ロブスターのバプーレ サフランソース
- ・豚ロース肉の西京焼き 有馬山椒の香り
- ・牛頬肉と玉葱のカルボナーダ
ザ・プレミアム・モルツのビール煮込み
- ・牛フィレ肉のソテー トリュフ香るソース
- ・お蕎麦

フリードリンク《120分制》

- ◆ビール (中瓶) サントリー ザ・プレミアム・モルツ
- ◆焼酎 (麦・芋) ◆ウイスキー◆ワイン (赤・白)
- ◆日本酒 (一合) ◆こだわり酒場のレモンサワー
- ◆オールフリー ◆烏龍茶 ◆オレンジジュース

Drink Option Menu

- サントリー
ザ・プレミアム・モルツ
- ◆生ビール 10L 樽 ¥14,000 (税別) / 1 樽
(1 樽 (10L) プラカップで約 25 杯となります)



追加 OPTION MENU

- ・にぎり寿司 20 貫 (海老・イカ・鯖・サーモン・穴子) 1 桶 ¥4,000 (税別)
 - ・にぎり寿司 24 貫 (海老・イカ・鯖・サーモン・鰻・鯛・カンパチ・タコ) 1 桶 ¥5,000 (税別)
- ※仕入状況によりネタが変更になる可能性がございます。上記プランをご注文頂いた上で追加料理としてご注文頂けます。(1 桶へ)

※料金には御料理代・御飲物代・什器備品代・サービス料・サービススタッフ費が含まれます。
 ※フリードリンクのみの人数追加は、お一人様 / ¥2,000 (税別) を頂戴いたします。
 ※30 名様を下回る場合、別途出張諸経費を頂戴いたします。
 ※御料理は季節や仕入状況により変更の可能性がございます。
 ※パーティのご用命、料理内容の変更はご利用日の 10 日前までに、
 ご人数の変更 (1 ~ 10 名) は土日祝日を除く 3 日前 (4 日前中) までにご連絡下さい。
 ※期近・当日の変更には対応出来ない場合がございます。

サントリーグループ

感動を調理する。

DYNAC



TEL:06-6454-2109

ap-inogate@tc-forum.co.jp

Contact Form