

# 和洋折衷

JAPANESE AND WESTERN

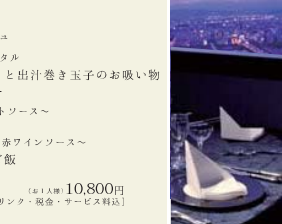
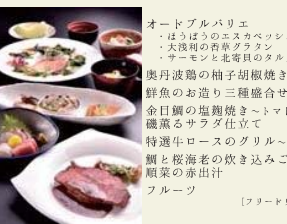


子持ち公魚の唐辛子漬け/鴨山椒煮/胡麻豆腐  
 槍とろろ豆腐の刺汁  
 鮮魚のお造り三種盛り  
 麻婆と豆乳の養生蒸し 牛肉の時間を添えて  
 厚切り三元豚のグリル 野菜のキッシュ添え  
 ～トリュフ香るシキールソース～  
 筈と板海老の炊き込みご飯  
 順業の赤出汁  
 フルーツ  
 (21人前) 8,640円  
 【フリードリンク・税金・サービス料込】

桜鯛と道明寺の養生蒸し  
 牛蒡の刺身を添えて  
 桜鯛にもち米で作られた溜引や粉と山芋をのせ蒸し  
 あげた養生蒸しは桜鯛をイメージした春色の一品。  
 厚切り三元豚のグリル 野菜のキッシュ添え  
 ～トリュフ香るシキールソース～  
 フルーツ  
 (21人前) 8,640円  
 【フリードリンク・税金・サービス料込】



## Japanese and Western



オートブルパリエ  
 ・ほうほうのエスカパヴェ  
 ・大浅利の香煎ドラゴン  
 ・サーモンと北帯貝のタルタル  
 奥丹波鶏の柚子胡椒焼きと出汁巻き玉子のお吸い物  
 鮮魚のお造り三種盛り  
 金目鯛の塩焼焼き～マトソース～  
 職人のサラダ仕立て  
 特選牛ロースのグリル～赤ワインソース～  
 鯛と板海老の炊き込みご飯  
 順業の赤出汁  
 フルーツ  
 (21人前) 10,800円  
 【フリードリンク・税金・サービス料込】

【フリードリンク・税金・サービス料込】



タワーエース26F  
 スカイルーム1 最大ご利用人数170名様



タワーエース22F  
 D会議室 最大ご利用人数90名様

## Banquet rooms

大阪の景観を眺めながら、プライベートな空間をお楽しみいただけます。  
 シンプルな中にも高級感溢れるデザインの中規模なバンケットルームをご用意しております。



タワーエース26F スカイルーム2  
 最大ご利用人数130名様



オマール海老と桜鯛の  
 ポットパイ  
 塩漬玉子とトリュフと共に  
 サクサクのパイに包まれた  
 ぷりぷりのオマール海老と  
 ふわふわの桜鯛  
 トリュフの香りと共に  
 “サク・ふわ・ぷり”と  
 食感もお楽しみ下さい。



特選牛フィレ肉の低温ロースト  
 低温でじっくりと時間をかけて火入れする事で柔らかくジューシーに  
 仕上げた牛フィレのロースト。  
 濃厚な醤油の甘みと共に、口の中に広がる磯の香り。それらをまとめる  
 芳醇なソース。その全てをお楽しみ下さい。



鮮魚と生ハムのカクテル  
 合鴨のボレとフォアグラのテリーヌ  
 ～ベリーソース～  
 オマール海老と桜鯛のポットパイ  
 ～濃厚玉子とトリュフと共に～  
 鮮魚のお造り三種盛り  
 玄米の炭焼げと胡麻豆腐の桜花煎  
 特選牛フィレ肉の低温ロースト  
 雲丹と季節野菜を添えて  
 蟹としらしらのし寿司  
 順業の赤出汁  
 フルーツ  
 (21人前) 12,960円  
 【フリードリンク・税金・サービス料込】

フリードリンクアイテム  
 川風ビール・ウイスキー・焼酎(芋/麦)・ワイン(赤/白)・ジントニック・フッジャーネーブル・カンスオレンジ・烏龍茶・オレンジジュース  
 ご利用は120分までとさせていただきます。120分を超えてのご利用にはお1人様30分ごと1540円(税込)の延長料を頂戴致します。

### ご利用特典

<30名様以上でのご利用特典>  
 梅田スカイビル3F  
**中国料理 燦宮** へお食事券 (10,000円相当) をプレゼント!

DATA 〒531-6023 大阪市北区大淀中1-1-88 梅田スカイビル3F  
 ☎06-6416-3889 Lunch 11:30 - 15:00 (14:00L.O.)/Dinner 17:00 - 22:00 (21:00L.O.)

<20名様以上でのご利用特典>  
 お食事後にケーキ・コーヒーをプレゼント!

(ケーキはお1人様1個のご用意となります)

# 中国料理

CHINESE CUISINE

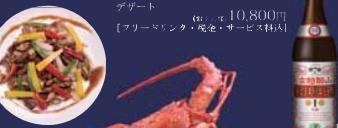


前菜三種盛り合せ  
 干し貝柱と春野菜のトロミスープ  
 海老と菜の花の薄焼炒め  
 春巻き・海苔団子の尻の子揚げ  
 豚下町の黒川揚げ  
 桜の中前揚げ  
 板海老と山菜の炒飯  
 デザート  
 (21人前) 8,640円  
 【フリードリンク・税金・サービス料込】

北京ダック  
 中国料理を代表する北京ダック。脂が多くのった  
 鴨をパリッと炙り焼きに。  
 じわわっと溶れ出す酱汁と共に本場の味をお楽しみ  
 下さい。



前菜三種盛り合せ  
 板海老入りふかひれスープ  
 海苔二種と春巻の薄焼炒め  
 春巻きとホスの天麩羅  
 揚子燻の桜花煎あんかけ  
 牛フィレ肉のA.O.焼炒め  
 春巻きとアツと豚肉の焼きそば  
 デザート  
 (21人前) 10,800円  
 【フリードリンク・税金・サービス料込】



前菜四種盛り合せ  
 干し貝柱入りふかひれスープ  
 イセエビと春野菜の薄焼炒め  
 北京ダック  
 鯛の蒸し物 雲丹と海苔の真白で  
 田舎黒毛和牛の馬蹄揚げ  
 中華巻き  
 デザート  
 (21人前) 12,960円  
 【フリードリンク・税金・サービス料込】



※写真は全てイメージです。仕入れ状況等により写真と異なる場合がございます。また、ご了承ください。お問い合わせは06-6416-3889

## 大皿形式

一つの火皿から料理を盛り出し、仲間と分かち合うという趣意を込めた大皿形式です。お話ししながらの食事は、特別なひとときをお過ごしください。