



梅田スカイビルのお弁当

画像クリックで拡大表示となります。

全てのお弁当にお茶が付きます。



肉団子の甘酢弁当

蒸し鶏サラダ / 揚げ物 / デザート

1,200円+税



海老入り玉子焼き弁当

蒸し鶏サラダ / 揚げ物 / デザート

1,200円+税



海老チリ松花堂弁当

肉団子と野菜の煮込み・蒸し鶏サラダ・揚げ物・焼売

1,700円+税



燦宮弁当

豚肉の炒め物・鯛の蒸し物・蒸し鶏サラダ・蒸し物

1,700円+税



中華弁当

海老のチリソース・鯛の蒸し物・若鶏のユーリンチー
揚げ物・焼売

2,200円+税



燦宮デラックス弁当

冷菜三種・牛肉の黒胡椒ソース・大海老のマンゴーマヨネーズ
鯛の蒸し物・揚げ物・広東焼売・デザート

3,200円+税



ご注文 / 1種類につき5食より承ります。
ご利用の10日前まで(土日祝日を除く)にご予約ください。

個数変更 / ご利用の5日前まで(土日祝日を除く)

■配膳のサービスは行っておりません。会議室前でのお渡しとなります。■写真はイメージです。季節や仕入れ状況などにより、内容の一部を変更させていただきます場合がございます。■全て国産米を使用しております。■アレルギー表示は特定原材料7品目の中で該当するものを表示しております。

アレルギー表示



えび



たまご



乳



小麦

ご予約・お問い合わせ

積水ハウス梅田オペレーション株式会社
運営事業部 (受付時間 / 平日9:00~17:30)

06-6440-3901

FAX 06-6440-3876 s-info@mail.skybldg.co.jp

阪急デリカのお弁当

ご予算：750円～1,100円

* すべてのお弁当にお茶（日本茶パック 200ml）が付きます

ご予約・お問い合わせ：積水ハウス梅田オペレーション(株) 運営事業部

TEL:06-6440-3901 FAX:06-6440-5038

E-mail:s-info@mail.skybldg.co.jp

※ご注文は、会議室・ホールのお客様に限らせていただきます



No.823 洋風弁当

本体価格 750円+ 消費税



No.818 炊き込みご飯弁当

本体価格 900円+ 消費税



No.819 野沢菜ご飯弁当

本体価格 900円+ 消費税



No.820 デミグラスソースハンバーグ弁当

本体価格 850円+ 消費税



No.821 和洋ミックス弁当

本体価格 850円+ 消費税



No.822 塩麴&照焼チキンのつけ弁当

本体価格 850円+ 消費税



No.804 花みやび

本体価格 1,100円+ 消費税



No.814 和風幕の内弁当

本体価格 1,100円+ 消費税



No.815 洋風幕の内弁当

本体価格 1,100円+ 消費税

* 配膳のサービスは行っておりません。会議室前にて受渡しとなります。

* ご注文はご利用日の10日前（土・日・祝除く）、個数変更は5日前（土・日・祝除く）までにご連絡ください。

* アレルギー対応弁当は14日前（土・日・祝除く）までにご連絡ください ※コンタミネーションは生じてしまいますのでご了承ください。

* お弁当は合計2万円（税別）以上よりお受けいたします。

* 写真は、現品と盛付が異なる場合がございます。季節等により料理内容が一部変更になる場合がございます。

* お米は、全て国産米を使用しております。

2025年5月1日改定

阪急デリカのお弁当

ご予算：1,000円～1,600円 *すべてのお弁当にお茶（日本茶パック 200ml）が付きます

ご予約・お問い合わせ：積水ハウス梅田オペレーション(株) 運営事業部

TEL:06-6440-3901 FAX:06-6440-5038

E-mail:s-info@mail.skybldg.co.jp

※ご注文は、会議室・ホールのお客様に限らせていただきます



No.816 ちらし寿司弁当
本体価格 1,000円+消費税



No.817 醤油麹焼鮭のつけ弁当
本体価格 1,000円+消費税



No.826 奥丹波どり照焼弁当
本体価格 1,000円+消費税



No.827 ベジタリアン弁当
本体価格 1,000円+消費税



No.813 なにわ御膳弁当
本体価格 1,300円+消費税



No.803 花かぐら
本体価格 1,400円+消費税



No.825 淡路牛の牛めし弁当
本体価格 1,400円+消費税



No.801 花てまり
本体価格 1,600円+消費税



No.802 花こもん
本体価格 1,500円+消費税

- *配膳のサービスは行っておりません。会議室前にて受渡しとなります。
- *ご注文はご利用日の10日前(土・日・祝除く)、個数変更は5日前(土・日・祝除く)までにご連絡ください。
- *アレルギー対応弁当は14日前(土・日・祝除く)までにご連絡ください ※コンタミネーションは生じてしまいますのでご了承ください。
- *お弁当は合計2万円(税別)以上よりお受けいたします。
- *写真は、現品と盛付が異なる場合がございます。季節等により料理内容が一部変更になる場合がございます。
- *お米は、全て国産米を使用しております。

2025年5月1日改定

阪急デリカのお弁当

ご予算：1,500円～3,200円 *すべてのお弁当にお茶(日本茶パック 200ml)が付きます

ご予約・お問い合わせ：積水ハウス梅田オペレーション(株) 運営事業部

TEL:06-6440-3901 FAX:06-6440-5038

E-mail:s-info@mail.skybldg.co.jp

※ご注文は、会議室・ホールのお客様に限らせていただきます



No.811 上幕の内弁当
本体価格 1,600円+消費税



No.812 松花堂弁当
本体価格 1,500円+消費税



No.810 花かすり
本体価格 2,000円+消費税



No.808 匠
本体価格 2,200円+消費税



No.809 響
本体価格 2,000円+消費税



No.824 淡路牛すき焼風御膳弁当
本体価格 2,200円+消費税



No.807 絆
本体価格 2,500円+消費税



No.806 雅
本体価格 2,700円+消費税



No.805 舞
本体価格 3,200円+消費税

- *配膳のサービスは行っておりません。会議室前にて受渡しとなります。
- *ご注文はご利用日の10日前(土・日・祝除く)、個数変更は5日前(土・日・祝除く)までにご連絡ください。
- *アレルギー対応弁当は14日前(土・日・祝除く)までにご連絡ください ※コンタミネーションは生じてしまいますのでご了承ください。
- *お弁当は合計2万円(税別)以上よりお受けいたします。
- *写真は、現品と盛付が異なる場合がございます。季節等により料理内容が一部変更になる場合がございます。
- *お米は、全て国産米を使用しております。

2025年5月1日改定

ビュッフェパーティーの幹事さま!

「準備ってどうしたらいいの?」っていう

THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD
FIRST CATERING
 近畿全域でケータリングならファーストケータリング

パーティー
実績
**12,000件
以上!!**

経験豊富な
スタッフ陣!!

ファーストケータリングに おまかせください!

温かい
お料理も
ご用意!!

熟練パーティープランナーが
幹事さまを徹底サポート!

フリー
ドリンク付きで
安心価格!!

BUFFET COURSE

大皿ビュッフェ3コースとフィンガーフードプランをご用意!!

LARGE PLATE BUFFET COURSE 大皿ビュッフェコースA

全**12品**+フリードリンク

お一人様 **¥5,000** (税込¥5,500)

- 10種野菜の彩りサラダ
- スモークサーモンのカルパッチョ
- パーナ貝のコンフィ スモークの香り
- スペイン風オムレツ
- イタリアンサラミ
- ローストビーフ~シャリアピンソース~
- ミックスサンドイッチ
- 上握り寿司盛り合わせ
- スイーツアラカルト

温かい料理

- 柔らかハンバーグのトマト煮込み
- 鶏もも肉のグリル ハニーマスタードソース
- モッツアレラとトマトのクリームパスタ
- フリードリンク



LARGE PLATE BUFFET COURSE 大皿ビュッフェコースB

全**14品**+フリードリンク

お一人様 **¥6,000** (税込¥6,600)

- 10種野菜のヴィーガンサラダ キャロットドレッシング
- 鮮魚のカルパッチョ 季節野菜と共に
- 季節野菜のフリッタータ
- バテドカンパニュ
- 蛸の柔らか煮付け
- ローストビーフ~バルサミコソース~
- カツサンドとパン2種盛合わせ
- 上握り寿司盛り合わせ
- アソートフルーツ
- パティシエがつくるスイーツ盛り合わせ

温かい料理

- カンパニア風! 鯛と魚介のアクアパッツァ
- ブッラータチーズの乗ったポロネーゼパスタ
- チキンソテー ジェノバ風
- じっくり煮込んだ豚の角煮
- フリードリンク

ご利用シーンや予算でお選びください!

※写真はイメージです

世界三大生ハム **インパクト有り**で大好評!!

ハモンセラーノのカービング!

豪華!大満足コース!



LARGE PLATE BUFFET COURSE

大皿ビュッフェコースC

全16品 + フリードリンク

お一人様 **¥7,000** (税込¥7,700)

LIVE 世界三大生ハム ハモンセラーノのカービング

- 海老とグレープフルーツサラダ
- 極上鮎のお造り
- 国産真蛸と野菜のマリネ
- チェリーモッツァとトマトのカプレーゼ
- 合鴨ロースのマリネ
- ローストビーフ~赤ワインソース~
- デニッシュサンド
- 特選上握り寿司の盛り合わせ
- アソートフルーツ
- スイーツビュッフェ

温かい料理

- アンガス牛のサーロインステーキ
ピンク岩塩
- 伊勢海老のペスカトーレ
- スズキのオープンソテー
ブルブランソース
- 骨付きポークフランクと野菜
たっぷりチーズソース
- SPF豚のロティ
ホースラディッシュソース
- フリードリンク

FREE DRINK

2時間制

フリードリンク メニュー

- ビール(中瓶)
- アサヒスーパードライ
- ワイン(赤・白)
- 焼酎(芋・麦)
- 梅酒
- ウイスキー
- カシス
- ウーロン茶
- 100%オレンジジュース
- コカ・コーラ
- 炭酸水
- ミネラルウォーター



※写真はイメージです

お手軽なパーティーに!



FINGER FOOD PLAN フィンガーフードプラン

全9品+フリードリンク

お一人様 **¥4,000** (税込¥4,400)

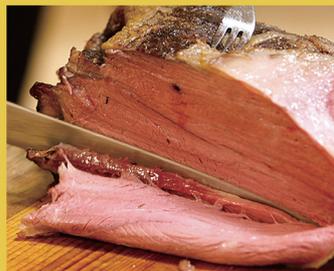
- スティック野菜のバーニャカウダソース
 - ミニトマトとチェリーモッツァのカプレーゼ
 - きんぴらつくね串
 - アスパラベーコン串
 - あかにし貝の松葉串 スモーク風味
 - 3色の串天
 - 鶏もも肉のインボルティエニ
 - ミックスサンドイッチ
 - カクテルスイーツ
-
- フリードリンク

OPTION MENU

オプションメニュー



生ハムの
カービング
¥80,000
(税込¥88,000)



ローストビーフ
カービング
お一人様 ¥1,000
(税込¥1,100)

50名様
以上より
承ります



スイーツビュッフェ
(100冊) ¥30,000
(税込¥33,000)



まぐろ解体ショー
要相談 ¥350,000~
(税込¥385,000)

※写真はイメージです

DRINK OPTION

ドリンクオプション

- ビール(中瓶)アサヒスーパードライ... ¥500 (税込¥550)
- 焼酎(芋・麦) 900ml ¥2,500 (税込¥2,750)
- ワイン(赤・白) 750ml ¥2,500 (税込¥2,750)
- スパークリングワイン 750ml ¥3,000 (税込¥3,300)
- ウイスキー 750ml ¥3,000 (税込¥3,300)
- 日本酒 一升瓶 ¥3,500 (税込¥3,850)
- 缶ビール 350ml <1本> ¥300 (税込¥330)
- 缶チューハイ 350ml <1本> ¥250 (税込¥275)



〈お問い合わせ〉積水ハウス梅田オペレーション株式会社

TEL.06-6440-3901

- 料金にはお料理代・お飲物代・什器備品代・サービススタッフ費が含まれます。
- お料理は季節や仕入状況により変更の可能性があります。
- パーティーのご利用は土日祝日を除く10日前までに、ご人数の変更は土日祝日を除く5日前の17時までにご連絡ください。
- キャンセル等は3営業日前の17時までにご連絡ください。

実績
豊富

種類
豊富

パーティは2時間。延長も承ります。

2ndTableのおすすめパーティープラン

セッティングや
後片付けもお任せ

お箸・取皿の
無料備品付き

経験豊富な
スタッフが対応

温製料理は
アツアツでご提供



SPECIAL PLAN

スペシャルプラン

お一人様

¥5,000 (税抜) / 11品(飲み放題付き)

温製料理

- ・地中海風シーフードパエリア
- ・四川風エビのチリソース
- ・鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜
- ・上海風焼きそば

冷製料理

- ・ローストビーフ
- ・トリュフ風味のライスコロッケ
- ・生ハムとドライイチジクのピンチョス
- ・イタリア風オムレツと彩り野菜のピンチョス
- ・チャバタサンド
- ・季節のフィンガーフード
- ・デザート盛り合わせ

上質な御料理の提供と豊富なパーティー実績。和洋中バラエティ豊かなメニューをご用意しております。

ケータリング・オードブルのご依頼なら
2ndTable

弊社は10名様のご会食からレセプション・式典・学会等における2,000名様規模のパーティーまで年間2,000件を超える数のケータリング・出張パーティーを行っております。

パーティープラン ラインナップ

PARTY PLAN LINEUP



スペリオールプラン

お一人様 ¥6,000 (税抜) / 13品(飲み放題付き)

温製料理

- ・地中海風シーフードパエリア
- ・四川風海老のチリソース煮
- ・鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜
- ・上海風焼きそば
- ・白身魚のグリル〜ポモドーロソース〜

冷製料理

- ・握り寿司の盛り合わせ
- ・チャパタサンド
- ・生ハムとドライフルーツのピンチョス
- ・デザート盛り合わせ
- ・エビとロマネスコのピンチョス〜バジルソース〜
- ・ホタテとオリーブのピンチョス
- ・イタリア風オムレットと彩り野菜のピンチョス
- ・季節のフィンガーフード



ロイヤルbuffetプラン

お一人様 ¥7,000 (税抜) / 15品(飲み放題付き)

温製料理

- ・地中海風パエリア
- ・四川風エビのチリソース
- ・鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜
- ・茶そば (温 or 冷)
- ・白身魚のグリル〜ポモドーロソース〜

冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ
- ・季節のフィンガーフード
- ・ローストビーフ
- ・デザート盛り合わせ
- ・トリュフ風味のライスコロック
- ・フレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・ホタテとオリーブのピンチョス
- ・生ハムとドライフルーツのピンチョス
- ・イタリア風オムレットと彩り野菜のピンチョス
- ・エビとロマネスコのピンチョス〜バジルソース〜

※メニューや価格は柔軟に対応いたします。ご要望がおありの際はぜひ一度、ご相談くださいませ。

FREE
DRINK
MENU

全てのパーティープランの料金内にこちらのドリンクが含まれています

ALCHOL

- 瓶ビール
- ウイスキー
- 日本酒 (冷酒)
- ワイン (赤・白)
- ハイボール
- レモンサワー
- 焼酎麦・芋

SOFT DRINK

- ウーロン茶
- ジンジャエール
- オレンジジュース
- ミネラルウォーター

最低注文金額

最低注文金額に届かない場合でも、ぜひ一度ご相談ください。

10万円(税抜)

ご注文期限

開催日10営業日前までをお願いします。

人数変更

5営業日前17時までをお願いします。

キャンセル料金

5日前17時まで：総額の0%

5日前17時以降：総額の50%

3日前17時以降：総額の80%

2日前17時以降：総額の100% のキャンセル料を申し受けます。

※全てのパーティープランに、料理・飲み物・セッティング・後片付け・備品・テーブルクロス・サービススタッフ・出張費が含まれます。

パーティープランの
ご利用案内

〈お問い合わせ〉

積水ハウス梅田オペレーション株式会社

TEL. 06-6440-3901

フィンガーフードプラン（ライト） 全8品 / お一人様 3,600円（税抜）

軽食を利用したの懇親会に最適です



【温製料理】

- ・シーフードピラフ〜カップ仕立て〜

【冷製料理】

- ・生ハムとドライフルーツのピンチョス
- ・エビとロマネスコのピンチョス〜バジルソース〜
- ・グリルチキンと彩り野菜のピンチョス
- ・イタリア風オムレツと彩り野菜のピンチョス
- ・トリュフ風味のライスコロッケ
- ・季節のフィンガーフード
- ・チャバタサンド

【飲み放題メニュー】

- ・瓶ビール
- ・焼酎（麦/芋）
- ・日本酒（冷酒）
- ・ワイン（赤/白）
- ・ウイスキー
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

BUFFET PARTY PLAN

Chinese



STANDARD

— スタンダード —

- くらげの中華甘酢漬け
- 但馬鶏モモ肉の蒸し鶏 特製ネギソース
- 豚肉のボイル 八角香る甘醤油
- 大海老のマンゴーマヨネーズソース
- 中華の王道春巻き
- 揚げ餃子
- 広東焼売
- 翡翠餃子
- 鶏肉の醤油煮込み
- 五目あんかけ揚げそば
- 高菜炒飯
- ブチケーキ2種

<フリードリンク付き>

(お1人様/税別) **8,000円**
[税込 8,800円]

GRADE UP

— グレードアップ —

- くらげの中華甘酢漬け
- 但馬鶏モモ肉の蒸し鶏 特製ネギソース
- 豚肉のボイル 八角香る甘醤油
- 帆立の山椒ソース
- 真鳥賊と季節野菜の強火炒め
- ふかひれ餃子
- 広東焼売
- 中華の王道春巻き
- 揚げ餅餃子
- 鯛の甘酢ソース
- 国産牛三角バラ肉のステーキ
~黒胡椒ソース~
- ずわい蟹肉入り炒飯
- 揚げ胡麻団子
- ケーキ2種
- フルーツ2種

<フリードリンク付き>

(お1人様/税別) **10,000円**
[税込 11,000円]

Free Drink Menu (開宴120分後にDrink Stop)

アサヒ スーパードライ(中瓶)/ウイスキー/焼酎(芋/麦)/ワイン(白・赤)/ジントニック
ファジーネーブル/カシスオレンジ/烏龍茶/オレンジジュース/アップルジュース
コカ・コーラ/ジンジャーエール

Free Drink Option

1名様追加料金 2,500円(税別)(2,750円税込)
1名様延長料金(最少延長可能人数20名様)
30分 1,000円(税別)(1,100円税込)
60分 2,000円(税別)(2,200円税込)

ご利用人数
20~170名様
(170名様以上はご相談ください。)

お申込み
10営業日前まで

人数変更
5営業日前**17**時まで

キャンセルについて
7~3営業日前まで 50%
2営業日前~ 100%

(営業日:土日祝を除く平日)

●写真はイメージです。●季節や仕入れ状況などにより、お料理内容を変更させていただく場合がございます。●ご宴会は11:30~19:30(開始時間)の間の2時間までとさせていただきます。その他の時間での開始、2時間を過ぎての開催につきましては、別途料金を頂戴いたします。●別途、会場使用料を頂戴いたします。日程によりお受けできない場合がございますので、詳細は担当までお問い合わせください。●キャンセル料は、ご利用予定の飲食代金に対する割合を示しております。

ご予約・お問い合わせ

積水ハウス梅田オペレーション株式会社 ☎06-6440-3901 メールで問い合わせ



Japanese and Western-styles

和洋折衷 Buffet



マンゴーと生ハムのカクテルオードブル
 静岡県産カツオのたたき ピンチョススタイル
 バター香るきのこのキッシュ
 皮パリパリグリルチキン、トマトソース
 ハーブ入りウインナーと粗挽きウインナーの食べ比べ
 ウエッジカットのポテトフライ
 レモンソースで食す、やわらか若鶏のから揚げ
 特製牛肉コロッケ
 もちもち麺の塩焼きそば
 海鮮たっぷりカラフルパエリア
 あん団子
 いちごケーキ
 チョコケーキ

<フリードリンク付き>

(お1名様/税別) **6,000円**
 [税込6,600円]

Free Drink Menu (開宴120分後にDrink Stop)

アサヒ スーパードライ (中瓶) / ウイスキー / 焼酎 (芋/麦) / ワイン (白・赤) / ジントニック
 ファジーネーブル / カシスオレンジ / 烏龍茶 / オレンジジュース / アップルジュース
 コカ・コーラ / ジンジャーエール

Free Drink Option

1名様追加料金 2,500円(税別) (2,750円税込)
 1名様延長料金 (最少延長可能人数20名様)
 30分 1,000円(税別) (1,100円税込)
 60分 2,000円(税別) (2,200円税込)

ご利用人数

20~170名様
 (170名様以上はご相談ください。)

お申込み

10営業日前まで

人数変更

5営業日前**17**時まで

キャンセルについて

7~3営業日前まで 50%
 2営業日前~ 100%

(営業日:土日祝を除く平日)

●写真はイメージです。●季節や仕入れ状況などにより、お料理内容を変更させていただく場合がございます。●ご宴会は11:30~19:30(開始時間)の間の2時間までとさせていただきます。その他の時間での開始、2時間を過ぎての開催につきましては、別途料金を頂戴いたします。●別途、会場使用料を頂戴いたします。日程によりお受けできない場合がございますので、詳細は担当までお問い合わせください。●キャンセル料は、ご利用予定の飲食代金に対する割合を示しております。

ご予約・お問い合わせ

積水ハウス梅田オペレーション株式会社 ☎06-6440-3901 [メールで問い合わせ](#)



女子会メニューA

5,000円/名(サービス料込・税別)

—COLD DISHES—

お料理7点+アルコール付きフリードリンク

- ・合鴨ロースサラダ
- ・カラフルミニバーガーピンチョス
- ・アフタヌーンティーのバリエーション
- ・季節のケーキピンチョス
- ・杏仁豆腐のバリエーション
- ・オードブル盛り合わせ
(チーズ・フルーツ・ナッツ・チップス等)



—HOT DISHES—

- ・彩り野菜とフィッシュフリッター
～ハニーマスタード和え～

—FREE DRINK 2h— (女子会メニュー限定ドリンク)

- ・瓶ビール・ウイスキー・焼酎(芋・麦)・ワイン(赤・白)
- ・日本酒・レモン酎ハイ・ピーチリキュール・カシスリキュール
- ・烏龍茶・水・オレンジジュース・ジンジャーエール・炭酸水・フレーバーウォーター

女子会メニューB

6,500円/名(サービス料込・税別)

お料理11点+アルコール付きフリードリンク

—COLD DISHES—

- ・彩り寿司のバリエーション
- ・熟成サラミのクロワッサンド
- ・生春巻き～スイートチリソース～
- ・ドラゴンフルーツ&生ハムのピンチョス
- ・旬野菜&ローストポークのピンチョス
- ・クラッカーディップ盛り合わせ
- ・ロースト盛り合わせ(合鴨・ポーク・ビーフ)
- ・アフタヌーンティーのバリエーション
- ・フルーツ盛り合わせ

—HOT DISHES—

- ・エミリア風ラザニア
- ・ゴロゴロ野菜と鶏のトマトソース煮
or ピリ辛ヤンニョムチキン



5,000円メニュー

(サービス料込・税別)

お料理7点+アルコール付きフリードリンク

—COLD DISHES—

- ・ラウンドライスのパリエーション
- ・熟成サラミのクロワッサンド
- ・ローストポーク盛り合わせ
- ・ドラゴンフルーツ&生ハムのピンチョス
- ・季節のケーキピンチョス

—HOT DISHES—

- ・海鮮塩焼きそば
- ・ロールキャベツ
- 〜トマトチーズグリル〜



—FREE DRINK 2h—

- ・瓶ビール・ウイスキー・焼酎(芋・麦)・ワイン(赤・白)・日本酒・レモン酎ハイ
- ・烏龍茶・水・オレンジジュース・ジンジャーエール・炭酸水

6,000円メニュー

(サービス料込・税別)

お料理10点アルコール付きフリードリンク

—COLD DISHES—

- ・彩り寿司のパリエーション
- ・熟成サラミのクロワッサンド
- ・鶏ハムのサルサヴェルデ
- ・ドラゴンフルーツ&生ハムのピンチョス
- ・旬野菜&ローストポークのピンチョス
- ・アフタヌーンティーのパリエーション

—HOT DISHES—

- ・シェフ特製 鶏の桑焼き
- ・フライドポテト〜バジル風味〜
- ・ロールキャベツ
- 〜トマトチーズグリル〜
- ・エミリア風ラザニア



7,000円メニュー

(サービス料込・税別)

—COLD DISHES— お料理11点+アルコール付きフリードリンク

- ・握り寿司盛り合わせ (1名様3貫)
 - ・合鴨ロースサラダ
 - ・ローストビーフ盛り合わせ
- ・ドラゴンフルーツ&生ハムのピンチョス
- ・旬野菜&ローストポークのピンチョス
- ・カラフルミニバーガーピンチョス
- ・アフタヌーンティーのバリエーション
- ・季節のケーキピンチョス



—HOT DISHES—

- ・3種の茶巾盛り合わせ
 - ・シェフ特製 鶏の桑焼き
 - ・トマトデミソースのハンバーグ
- ～温野菜添え～

—FREE DRINK 2h—

- ・瓶ビール・ウイスキー・焼酎(芋・麦)・ワイン(赤・白)・日本酒・レモン酎ハイ
- ・烏龍茶・水・オレンジジュース・ジンジャーエール・炭酸水

- ・料金には人件費・サービス料が含まれております。(装飾やカトラリー含む)
- ・時期や仕入れ状況によりお料理内容を変更する可能性があります。
- ・規模によりイメージ写真とは別の容器で提供させて頂く場合がございます。

日程によりご予約満の場合ご注文をお受け致しかねる場合がございます。

最低受注金額：10万円
(満たない場合でも対応可能な場合もございます。)

ご注文期日：開催日より10営業日前まで

人数変更期日：開催日より5営業日前17時

キャンセル料金について

ご注文取消時や大幅減数(20名様以上)の際には下記キャンセル料金が発生致します。

7～3営業日前まで	50%
2営業日前～	100%

会議や研修の合間にコーヒースタンドはいかがでしょう お気軽にお問合せください



※写真はイメージです

メニュー	料金（税別）
ミネラルウォーター（600mlペットボトル）	200 円
お茶（500mlペットボトル）	200 円
ホットコーヒー / アイスクーヒー（紙コップ）	220 円
ホットティ / アイスティ（紙コップ）	220 円
オレンジジュース（紙コップ）	220 円
ミネラルウォーター & おしぼり	250 円
水差し & おしぼり	800 円
リフレッシュメント 約 10 人前 （お菓子 5 種類 クッキー、チョコレート、飴など 60 個ほど）	1,500 円



リフレッシュメント
※写真はイメージです

- ◆ご注文の際は、10 営業日前までにメールまたはお電話にてご連絡ください
- ◆数量の変更は、5 営業日前で締め切りとなります
- ◆ドリンクは 1 アイテム 5 杯よりオーダー承ります
- ◆全てセルフサービスでのご提供となります

お問合せ：積水ハウス梅田オペレーション株式会社 ☎06-6440-3901