

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。

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

アレルギー表示



えび



たまご



乳



小麦

阪急デリカのお弁当

ご予算：700円～1,000円 *すべてのお弁当にお茶（日本茶パック 200ml）が付きます

《※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》

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



No.928 ちらし寿司

本体価格 700円+消費税



No.927 洋風弁当

本体価格 750円+消費税



No.923 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.924 中華風弁当

本体価格 850円+消費税



No.925 和洋ミックス弁当

本体価格 850円+消費税



No.926 鶏づくしのつけ弁当

本体価格 850円+消費税



No.921 炊き込みご飯弁当

本体価格 900円+消費税



No.922 野沢菜ご飯弁当

本体価格 900円+消費税



No.919 和風はなやぎ弁当

本体価格 1,000円+消費税



No.920 和洋にぎわい弁当

本体価格 1,000円+消費税



No.929 とんかつ弁当

本体価格 1,000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9月1日改定

阪急デリカのお弁当

ご予算：1,000円～1,500円 * すべてのお弁当にお茶（日本茶パック 200ml）が付きます

《※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》

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



No.930 照焼チキンステーキ弁当

本体価格 1,000円+消費税



No.931 ベジタリアン弁当A

本体価格 1,000円+消費税



No.904 花みやび

本体価格 1,200円+消費税



No.916 和風幕の内弁当

本体価格 1,200円+消費税



No.917 洋風幕の内弁当

本体価格 1,200円+消費税



No.918 中華風幕の内弁当

本体価格 1,200円+消費税



No.915 なにわ御膳弁当

本体価格 1,300円+消費税



No.906 淡路牛の牛めし弁当

本体価格 1,400円+消費税



No.913 松花堂弁当

本体価格 1,500円+消費税



No.914 花いろは

本体価格 1,500円+消費税



No.932 ベジタリアン弁当B

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9月1日改定

阪急デリカのお弁当

ご予算：1,600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

《※ご注文は、会議室・ホールのお客様に限らせていただきます》

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



No.902 花てまり

本体価格 1,600円+消費税



No.903 花こもん

本体価格 1,600円+消費税



No.912 上幕の内弁当

本体価格 1,800円+消費税



No.909 花かすり

本体価格 2,000円+消費税



No.901 花こまち

本体価格 2,200円+消費税



No.905 淡路牛すき焼風御膳弁当

本体価格 2,200円+消費税



No.911 匠

本体価格 2,200円+消費税



No.910 絆

本体価格 2,500円+消費税



No.908 雅

本体価格 2,700円+消費税



No.907 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9月1日改定

まねき食品のお弁当

※すべてのお弁当にお茶（200ml パック）が付きます。

※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

※配膳サービスはございません

※ご注文は、ご利用日の10日前、数量変更は5日前（いずれも土日祝除く）までとなります

※アレルギー対応は14日前（土日祝除く）までとなります。コンタミネーションは生じます

※お弁当は合計1万円（税別）以上より承ります

※食材の仕入れ状況などにより内容が一部変更となる場合がございます



① 神楽 かぐら

本体価格 3,112 円＋消費税



② 喜食満面 きしょくまんめん

本体価格 2,912 円＋消費税



③ 幕の内 (はくろ)

本体価格 2,362 円＋消費税



④ 三色櫓 さんしょくやぐら

本体価格 2,612 円＋消費税



⑤ 寿司弁当

本体価格 1,962 円＋消費税



⑥ 花つづみ

本体価格 2,012 円＋消費税



⑦ 二の丸幕の内

本体価格 1,862 円＋消費税



⑧ 花御膳

本体価格 1,462 円＋消費税



⑨ 姫ごろも

本体価格 1,362 円＋消費税



⑩ かすみ草

本体価格 1,312 円＋消費税



⑪ 牛焼肉弁当

本体価格 1,262 円＋消費税



⑫ ローズとんかつ弁当

本体価格 1,212 円＋消費税

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

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

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

まねき食品のお弁当

※すべてのお弁当にお茶（200ml パック）が付きます。

※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

※配膳サービスはございません

※ご注文は、ご利用日の10日前、数量変更は5日前（いずれも土日祝除く）までとなります

※アレルギー対応は14日前（土日祝除く）までとなります。コンタミネーションは生じます

※お弁当は合計1万円（税別）以上より承ります

※食材の仕入れ状況などにより内容が一部変更となる場合がございます

⑬



肉めし三色弁当

本体価格 1,162 円＋消費税

⑭



チキン南蛮弁当

本体価格 1,262 円＋消費税

⑮



パワフルランチ

本体価格 1,112 円＋消費税

⑯



おむすび弁当

本体価格 1,062 円＋消費税

⑰



チキンカツ弁当

本体価格 1,062 円＋消費税

⑱



★駅弁

但馬牛 牛めし弁当

本体価格 1,762 円＋消費税

⑲



★駅弁

あなごめし

本体価格 1,572 円＋消費税

⑳



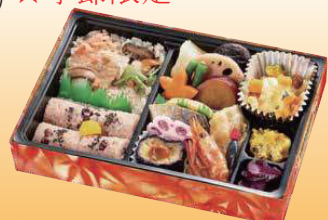
★駅弁

おかめ弁当

本体価格 1,512 円＋消費税

㉑

★季節限定

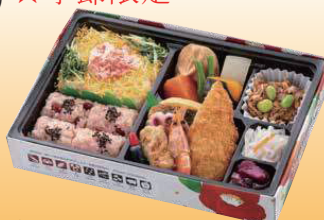


秋膳（販売期間 9 月～11 月）

本体価格 1,562 円＋消費税

㉒

★季節限定



冬膳（販売期間 12 月～2 月）

本体価格 1,562 円＋消費税

㉓



花かんざし

本体価格 1,512 円＋消費税

㉔



幕の内（松）

本体価格 1,612 円＋消費税

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

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

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

まねき食品のお弁当

※すべてのお弁当にお茶（200ml パック）が付きます。

※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

※配膳サービスはございません

※ご注文は、ご利用日の10日前、数量変更は5日前（いずれも土日祝除く）までとなります

※アレルギー対応は14日前（土日祝除く）までとなります。コンタミネーションは生じます

※お弁当は合計1万円（税別）以上より承ります

※食材の仕入れ状況などにより内容が一部変更となる場合がございます

②⑤



銀鮭ほぐし飯と但馬牛の味くらべ

本体価格 1,612 円＋消費税

②⑥



幕の内（瀬戸）

本体価格 1,212 円＋消費税

②⑦



味小町

本体価格 1,162 円＋消費税

②⑧



四季彩

本体価格 1,372 円＋消費税

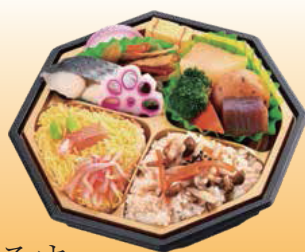
②⑨



扇

本体価格 1,162 円＋消費税

③⑩



花ぐるま

本体価格 1,072 円＋消費税

③⑪



道しるべ

本体価格 1,072 円＋消費税

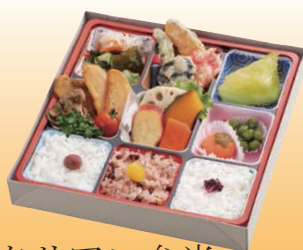
③⑫



播磨

本体価格 1,162 円＋消費税

③③



ベジタリアン弁当

本体価格 1,812 円＋消費税

③④



やぐら会席

本体価格 3,062 円＋消費税

③⑤



和洋二段 幕の内 風月

本体価格 4,262 円＋消費税

③⑥



会席弁当（雅）

本体価格 3,812 円＋消費税

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

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

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

まねき食品のお弁当

※すべてのお弁当にお茶（200ml パック）が付きます。

※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

※配膳サービスはございません

※ご注文は、ご利用日の10日前、数量変更は5日前（いずれも土日祝除く）までとなります

※アレルギー対応は14日前（土日祝除く）までとなります。コンタミネーションは生じます

※お弁当は合計1万円（税別）以上より承ります

※食材の仕入れ状況などにより内容が一部変更となる場合がございます

③⑨



但馬牛と穴子ちらし膳

本体価格 2,412 円＋消費税

④⑩



和洋幕の内弁当

本体価格 1,912 円＋消費税

④⑪



関西味御膳

本体価格 1,912 円＋消費税

④⑫



栗おこわとお寿司日和

本体価格 1,562 円＋消費税

④⑬



かやくご飯と銀鮭の幕の内弁当

本体価格 1,312 円＋消費税

④⑭



洋風ピラフ弁当

本体価格 1,312 円＋消費税

④⑮



中華三昧弁当

本体価格 1,312 円＋消費税

⑤②



SDGs 弁当

本体価格 2,712 円＋消費税

④⑥



和風オードブル（5～7名盛）

本体価格 8,200 円＋消費税

④⑦



洋風オードブル（5～7名盛）

本体価格 8,200 円＋消費税

④⑧



中華オードブル（5～7名盛）

本体価格 8,200 円＋消費税

※各オードブルにはお茶は付きません

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

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

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

創業190余年の伝統と技を誇る「なだ万」の調理人が、
四季折々の食材を用いた
こだわりのお弁当をお楽しみいただけます。

全ての商品に「紙パック茶250ml」が付いています。



写真はイメージです

▶ 琴 -こと-

1,620円 + 税

お茶付き

色々な料理を少しずつお楽しみ頂ける、お手頃価格のお弁当です。

【サイズ】

約17.0cm×約17.0cm×高さ約 5.5cm (フタ含)



写真はイメージです

▶ 桐 -きり-

1,895円 + 税

お茶付き

六角形の折箱に、赤魚味噌祐庵焼や鶏つくね焼をはじめ揚げ物や煮物、2種類の御飯を詰めたお弁当です。

【サイズ】

約20.4cm×約17.8cm×高さ約5.2cm (フタ含)



写真はイメージです

▶ 匠の膳 -たくみのぜん-

2,545円 + 税

お茶付き

二種の御飯と多彩な料理をお詰めしたお弁当です。
会議やセミナーなどのお席にご好評です。

【サイズ】

約14.5cm×約 21.5cm×高さ約5.8cm (フタ含)



写真はイメージです

▶ 扇 -おうぎ-

2,870円 + 税

お茶付き

彩り鮮やかにぎっしり詰まったお弁当。
おもてなしにもおすすめです。

【サイズ】

約19.2cm×約19.2cm×高さ約5.4cm (フタ含)

特別なお弁当もご用意しております。



▶ よろこび

5,120円 + 税

お茶付き

2折より承ります。

【サイズ】 約20.1cm×約20.1cm×高さ約5.8cm(フタ含)



▶ 蘭-らん-

5,120円 + 税

お茶付き

2折より承ります。

【サイズ】 約16cm×約23.6cm×高さ約5.1cm(フタ含)



▶ 水蓮-すいれん-

3,620円 + 税

お茶付き

【サイズ】 約19.5cm×約19.5cm×高さ約5.2cm (フタ含)

【ご利用は、ホール・会議室をご利用のお客様に限りです】

- ※ 配膳のサービスは行っておりません。会議室前にて受け渡しとなります。
- ※ ご注文はご利用日の10日営業日前、数量変更・キャンセルは5営業日前までにご連絡ください。
- ※ お弁当は「合計：20,000円（税別）以上」より承ります。
- ※ お届け時間は「10：00～18：00」の間で承ります。
- ※ 食材の仕入れにより内容変更や一部商品が休止になる場合がございます。
- ※ アレルギーへの対応は出来ませんので予めご了承ください。

ご予約・お問い合わせは

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

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!!

温かい
お料理も
ご用意!!

フリー
ドリンク付きで
安心価格!!

ファーストケータリングに おまかせください!

熟練パーティープランナーが
幹事さまを徹底サポート!

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
- ボロニアソーセージスライス
- スペイン風オムレツ
- イタリアンサラミ
- ローストビーフ〜シャリアビンソース〜
- 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)

- 野菜と大豆のカポナータ風トマト煮
- 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
- パテドカンパニュ
- 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
- 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ボロネーゼパスタ
 - 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

- ラタトゥイユ
- 極上鮑のお造り
- スモークチキンのマリネ
- 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～
- デンッシュサンド
- 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～

- サーロインステーキ
赤ワインソース
- 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 | ■カシス |
| ■ワイン<赤・白> | ■ウーロン茶 |
| ■焼酎<芋・麦> | ■100%オレンジジュース |
| ■梅酒 | ■コカ・コーラ |
| ■ウイスキー | ■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〉



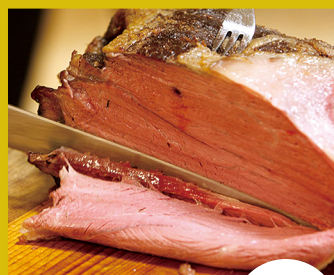
- ポテトカップディッシュ
- ミニマトと
チェリーモッツァのカプレーゼ
- きんぴらつくね串
- アスパラベーコン串
- あかにし貝の松葉串 スモーク風味
- 3色の串天
- 鶏もも肉のインボルティエニ
- ミックスサンドイッチ
- カクテルスイーツ
- フリードリンク

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

50名様以上より承ります
お一人様 ¥1,000〈税込¥1,100〉



スイーツビュッフェ

〈100個〉¥40,000

〈税込¥44,000〉



まぐろ解体ショー

要相談 ¥350,000~

〈税込¥385,000〉

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〉 | ■ ウイスキー 750ml ¥3,000〈税込¥3,300〉 |
| ■ 焼酎〈芋・麦〉900ml ¥2,500〈税込¥2,750〉 | ■ 日本酒 一升瓶 ¥3,500〈税込¥3,850〉 |
| ■ ワイン〈赤・白〉750ml ¥2,500〈税込¥2,750〉 | ■ 缶ビール 350ml〈1本〉..... ¥300〈税込¥300〉 |
| ■ スパークリングワイン 750ml ¥3,000〈税込¥3,300〉 | ■ 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

- 各コース・プランは20名様以上より承ります。
- 料金にはお料理代・お飲物代・仕器備品代・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ございます。
- パーティーのご用命は土日祝日を除く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5営業日前の17時までにご連絡ください。

※写真はイメージです

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



とっても豪華な 11 品の大人気プランです！

FREE
DRINK
PLAN 付き

EXCELLENT PLAN

エクセレントプラン

お一人様

¥5,000 (税抜) / 11品(飲み放題付き)

温製料理

- ・白身魚の香草グリル
- ・鶏の香味チリソース
- ・ステーキハウスのビーフピラフ

冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ（お一人様/2貫）
- ・ローストビーフ
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロケ
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・季節の冷製料理
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレットチェダーチーズ〜
- ・デザート

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。

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 3,000 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。



FREE
DRINK
PLAN 付き

PREMIUM PLAN

プレミアムプラン

華やかなパーティーにピッタリです！

お一人様 ¥6,000 (税抜) / 14品(飲み放題付き)



温製料理

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・白身魚の香草グリル
- ・地中海風パエリア
- ・鶏の香味チリソース

冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ（お一人様 /2 貫）
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム ハモンセラーノ
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・紫キャベツとニンジンラのラペ
- ・季節の冷製料理
- ・季節のフィンガーフード
- ・デザート



FREE
DRINK
PLAN 付き

LUXURY PLAN

ラグジュアリープラン

キックオフパーティーなどにも最適！

お一人様 ¥7,000 (税抜) / 16品(飲み放題付き)



温製料理

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・白身魚の香草グリル
- ・地中海風パエリア
- ・トリュフソースのグリルチキン〜彩り野菜添え〜
- ・四川風エビのチリソース
- ・上海風焼きそば

冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ（お一人様 /2 貫）
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム ハモンセラーノ
- ・ミニハンバーガー
- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・コーン&ディップ
- ・季節の冷製料理
- ・季節のフィンガーフード
- ・マカロン・アソート

※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。

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

FREE
DRINK
PLAN

ALCHOL

- 瓶ビール
- ワイン（赤 / 白）
- レモンサワー
- 焼酎（麦 / 芋）
- ウィスキー
- 日本酒（冷酒）
- ハイボール

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



FREE
DRINK
PLAN 付き

CASUAL PLAN

カジュアルプラン

名刺交換会など交流がメインのお集まりにどうぞ！

お一人様

¥4,000 (税抜) / 8品(飲み放題付き)

冷製料理

- ・スペイン産生ハム ハモンセラノ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・季節の冷製料理
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マカロン・アソート



VEGAN

FREE
DRINK
PLAN 付き

VEGAN/VEGETARIAN PLAN

ヴィーガン・ベジタリアンプラン

工夫を凝らした自慢のプランです！

お一人様

¥6,000 (税抜) / 12品(飲み放題付き)



温製料理

- ・テンペのグリル〜ヴィーガンクリームソース〜
- ・大豆ミートの菜園風トマト煮込み
- ・大豆ミートの小籠包
- ・ベジタブルナゲット・ポテトフライ
- ・ターメリックライス (カップ)

- ・クスクスのオニオンマリネ
- ・2種のズッキーニとタブナードソース
- ・キヌアのサラダ〜マトドレッシング〜
- ・ミックスビーンズのマリネ
- ・キノコのマリネ

冷製料理

- ・季節の冷製料理
- ・グリル野菜のチャパタ

パーティープランの
ご利用案内

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。

< 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

2ndTableのデザートケータリング



DESSERT CATERING PLAN

デザートケータリングプラン

お一人様 ¥3,500 (税抜) / 7品
(ソフトドリンク飲み放題付き)

デザートメニュー

- ・ニューヨークチーズケーキ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ
- ・濃厚なガトーショコラ
- ・生キャラメルケーキ
- ・ティラミス
- ・桃とラズベリーのケーキ



デザートケータリングプランの飲み放題はソフトドリンクのみのご用意となります。

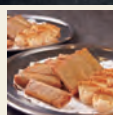
DRINK MENU

- ホットコーヒー
- オレンジジュース
- コーラ
- 紅茶
- アップルジュース
- ミネラルウォーター
- ウーロン茶
- ジンジャーエール
- 炭酸水

FREE
DRINK
PLAN

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
プチケーキ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人様/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—

- ・ラウンドライスのバリエーション
- ・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—

- ・彩り寿司のバリエーション
- ・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バリエーション

—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イルはいかがでしょう
お気軽にお問い合わせください



※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	200 円
お茶（500mlペットボトル）	200 円
ホットコーヒー / アイスコーヒー（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