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く場合がございます。■全て国産米を使用しております。■アレルゲン表示は特定原材料7品目の中で該当するものを表示しております。

アレルゲン表示　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
FAX06－6440－3876　s-info@mail.skybldg.co.jp

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・お問合わせ：積水ハウス梅田オペレーション㈱ 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

人気



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

女性に人気



No.925　和洋ミックス弁当
本体価格 850円+ 消費税



No.926　鶏づくしのっけ弁当
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.122　鮭ご飯弁当
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ことがございます。
＊お米は、全て国産米を使用しております。

2026年8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・お問合わせ：積水ハウス梅田オペレーション㈱　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

女性に人気



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

人気



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ことがございます。
＊お米は、全て国産米を使用しております。

2026年8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・お問合わせ：積水ハウス梅田オペレーション㈱ 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.112　響

本体価格　2,000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.107　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ことがございます。
＊お米は、全て国産米を使用しております。

2026年8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、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



二色そぼろめし弁当
本体価格　926 円＋消費税



パワフルランチ
本体価格　926 円＋消費税



お手頃シリーズ（和風）
本体価格　926 円＋消費税



道しるべ
本体価格　960 円＋消費税



お手頃シリーズ（からあげ）
本体価格　973 円＋消費税



お手頃シリーズ（ハンバーグ）
本体価格　973 円＋消費税



おむすび弁当
本体価格　980 円＋消費税



チキンカツ弁当
本体価格　980 円＋消費税



花ぐるま
本体価格　980 円＋消費税



お手頃シリーズ（焼肉）
本体価格　1,019 円＋消費税



扇
本体価格　1,050 円＋消費税



肉めし三色弁当
本体価格　1,050 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

2026 年 10 月 1 日

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、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



ロースとんかつ弁当
本体価格　1,100 円＋消費税



味小町
本体価格　1,150 円＋消費税



幕の内（瀬戸）
本体価格　1,150 円＋消費税



洋風ピラフ弁当
本体価格　1,200 円＋消費税



中華三昧弁当
本体価格　1,200 円＋消費税



かすみ草
本体価格　1,200 円＋消費税



チキン南蛮弁当
本体価格　1,200 円＋消費税



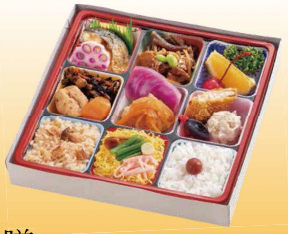
かやくご飯と銀鮭の幕の内弁当
本体価格　1,200 円＋消費税



姫ごろも
本体価格　1,250 円＋消費税



四季彩
本体価格　1,280 円＋消費税



花御膳
本体価格　1,380 円＋消費税

★駅弁



おかめ弁当
本体価格　1,450 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

2026 年 10 月 1 日

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、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



花かんざし
本体価格　1,480 円＋消費税



★駅弁
あなごめし
本体価格　1,500 円＋消費税



幕の内（松）
本体価格　1,500 円＋消費税



銀鮭ほぐし飯と但馬牛の味くらべ
本体価格　1,550 円＋消費税



栗おこわとお寿司日和
本体価格　1,600 円＋消費税



★駅弁
但馬牛 牛めし弁当
本体価格　1,650 円＋消費税



ベジタリアン弁当
本体価格　1,700 円＋消費税



二の丸幕の内
本体価格　1,750 円＋消費税



和洋幕の内弁当
本体価格　1,800 円＋消費税



関西味御膳
本体価格　1,800 円＋消費税



寿司弁当
本体価格　1,850 円＋消費税



花つづみ
本体価格　2,000 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

2026 年 10 月 1 日

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、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



幕の内 （さかき）
本体価格 2,200 円＋消費税



幕の内 （はくろ）
本体価格 2,300 円＋消費税



但馬牛と穴子ちらし膳
本体価格 2,450 円＋消費税



三色櫓 さんしょくやぐら
本体価格 2,500 円＋消費税



SDGs 弁当
本体価格 2,600 円＋消費税



喜食満面 きしょくまんめん
本体価格 3,000 円＋消費税



やぐら会席
本体価格 3,062 円＋消費税



会席弁当（雅）
本体価格 3,900 円＋消費税



和洋二段 幕の内 風月
本体価格 4,300 円＋消費税



和風オードブル（5～7名盛）
本体価格 8,800 円＋消費税



洋風オードブル（5～7名盛）
本体価格 8,800 円＋消費税



中華オードブル（5～7名盛）
本体価格 8,800 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

2026 年 10 月 1 日

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。

日本料理 なだ万



匠の膳 -たくみのぜん-

お茶付

2,545円（+税）

二種類の御飯と多彩な料理をお詰めしたお弁当。
黒の折箱がフォーマルなお席にご好評です。

【サイズ】
約14.5 ㎝×約 21.5㎝×高さ約 5.8㎝（フタ含）



琴 -こと-

お茶付

1,620円（+税）

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17.0 ㎝×約17.0 ㎝×高さ約 5.5㎝（フタ含）



桐 -きり-

お茶付

1,895円（+税）

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種の御飯を詰め合わせた
お弁当です。

【サイズ】
約20.4㎝×約17.8㎝×高さ約5.2㎝（フタ含）



扇 -おうぎ-

お茶付

2,870円（+税）

彩りあざ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 19.2 ㎝ × 約 19.2 ㎝ ×高さ約 5.4㎝（フタ含）



彩菜の膳 -さいさいのぜん-

お茶付

2,320円（+税）

ちらし寿司、白胡麻クリーム豆腐など
彩り豊かな料理をお詰めしました。

【サイズ】
約15.5㎝×約20.0㎝×高さ約 5.5㎝（フタ含）



ローストビーフと季節御飯のお弁当

お茶付

2,545円（+税）

焼魚や出汁をたっぷり含ませた煮物などのおかずの他、
季節ごとに替わる御飯をお詰めした豪華なお弁当です。

※季節で御飯の内容が変更になります。
【サイズ】
約15.9㎝ × 約15.9 ㎝ ×高さ約 5.7㎝（フタ含）

和遊膳 -わゆうぜん-

お茶付

2,120円（+税）

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17.0 ㎝×約17.0 ㎝×高さ約 5.5㎝（フタ含）





全商品に
紙パックのお茶 250mlが付いています。

【ご利用は、ホール・会議室をご利用のお客様に限ります】

※ 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㈱　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「準備ってどうしたらいいの？」っていう幹事さま！

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35,000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!!

フリードリンク付きで安心価格!!

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〉



- 北海道産栗かぼちゃとナッツのリッチサラダ
- 彩り野菜のイタリアンオムレツ
- スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ～香草ヴィネグレット～
- 熟成サラミとカマンベールのシャルキュトリープレート
- 低温仕立てのローストビーフ ～芳醇シャリアピンソース～
- 職人仕立ての上握り寿司セレクション
- 彩りミックスサンドイッチ・アソート
- パティシエセレクトプティフール3種

～温製～

- 洋食仕立てのハンバーグ ～濃厚デミグラスソース～
- 若鶏と茸のオニオンバターソテー
- 彩り野菜のカポナータ風トマトペンネ
- ロールキャベツ ～ポルチーニ香るクリームソース～

- 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〉

- ガーデンベジタブル バーニャカウダ
- 鮮魚のシトラスカルパッチョ
- 季節を包む 旬彩せいろ蒸し
- シェフおすすめ 本日のテリーヌ
- ローストビーフ ～オニオンワインソース～
- 彩り野菜のスパニッシュオムレツ
- Chef's セレクション・セイボリー
- 寿司職人の握り鮨セレクション
- ワッフル&デリのブランチスタイル
- 季節のフルーツと小菓子のアソート

～温製～

- キャベツと挽肉のミルフィーユ ～トマトソース仕立て～
- 若鶏と茸のポルチーニクリーム煮込み
- 牛タンフリットと熟成ポテトのクロケット
- 海の幸のジェノベーゼクリームペンネ

- フリードリンク

※写真はイメージです

ご利用シーンや予算でお選びください！

プレミアムローストビーフカービング!!

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：プレミアムローストビーフ カービングサービス
■15種素材のウェルネスサラダ
■本日の鮮魚 舟盛りスタイル
■生ハムとカマンベールの
デリカテッセン仕立て
■蟹とアボカドのジュエルパフェ
～いくら添え～
■ラタトゥイユ・プロヴァンサル
■四季を味わう旬菜蒸し
■職人仕立ての特選握り鮨
■シェフセレクト サンドイッチコレクション
■至福のデザートセレクション
■季節のフレッシュフルーツ

～温製～
■牛肉の芳醇赤ワインブレゼ
■アクアパッツァ・メディテラネア
■グリルベーコンと
三種チーズの濃厚ペンネ
■ホエー豚の角煮
ジャポネーゼ仕立て
■ポルペッティーネ・
アル・ポモドーロ

■フリードリンク

FREE DRINK 2時間制
フリードリンクメニュー

■瓶ビール
■ワイン〈赤・白〉
■焼酎〈芋・麦〉
■梅酒
■ウイスキー
■カシス
■ウーロン茶
■オレンジ
■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〉



- ノスタルジック・スナックバイト
- チーズリゾットのミニアランチーニ
- 燻香るうずらと鴨のピンチョス
- 照り焼き鶏つくねのミニブロシェット
- ミニプレッツェルドッグ
- 海老のカダイフ クリスピーバイト
- 彩りフリッタータのピンチョス
- ミックスサンドイッチ・フィンガースタイル
- プチシュークリーム・セレクション

- 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
¥120,000〈税込¥132,000〉



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
1名様〈4個〉¥1,000〈税込¥1,100〉



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〉
- 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¥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・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

ケータリング・オードブルのご依頼なら

2nd Table ケータリング

パーティは2時間。
延長も承ります。

実績豊富 種類豊富

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！

EXCELLEMT 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ッケ
- 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。

ケータリング・オードブルのご依頼なら

2nd Table ケータリング

パーティは2時間。
延長も承ります。

実績豊富 種類豊富



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



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。

FREE DRINK PLAN

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	SOFT DRINK
● 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	● 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

ケータリング・オードブルのご依頼なら

2nd Table ケータリング

パーティは2時間。
延長も承ります。

実績豊富 種類豊富



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 ハモンセラーノ
・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/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）

冷製料理

・クスクスのオニオンマリネ
・2種のズッキーニとタプナードソース
・キヌアのサラダ〜トマトドレッシング〜
・ミックスビーンズのマリネ
・キノコのマリネ
・季節の冷製料理
・グリル野菜のチャバタ

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営業日前までにお願いします。

人数変更

5営業日前17時までにお願いします。

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

ケータリング・オードブルのご依頼なら

2nd Table ケータリング

パーティは2時間。
延長も承ります。

実績豊富 種類豊富

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
- 生キャラメルのケーキ
- 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。

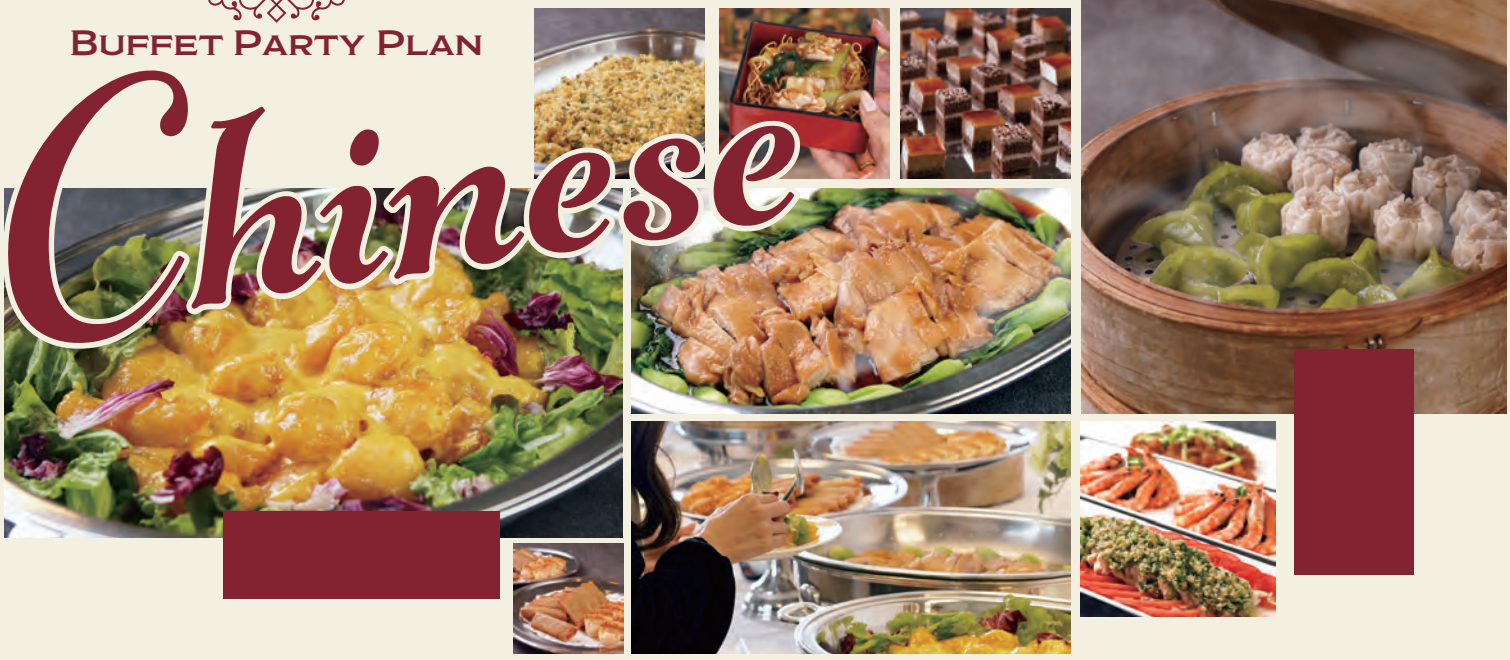
FREE DRINK PLAN

DRINK MENU

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

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
真烏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	人数変更	キャンセルについて
10営業日前まで	5営業日前17時まで	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	人数変更	キャンセルについて
10営業日前まで	5営業日前17時まで	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

和心フーズ株式会社

女子会メニューA

5,000円/名(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



ーCOLD DISHESー

・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）

ーHOT DISHESー

・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～

ーFREE DRINK 2ｈー（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





ーCOLD DISHESー

・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

ーHOT DISHESー

・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

●画像はイメージです

和心フーズ株式会社

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



ーCOLD DISHESー

・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

ーHOT DISHESー

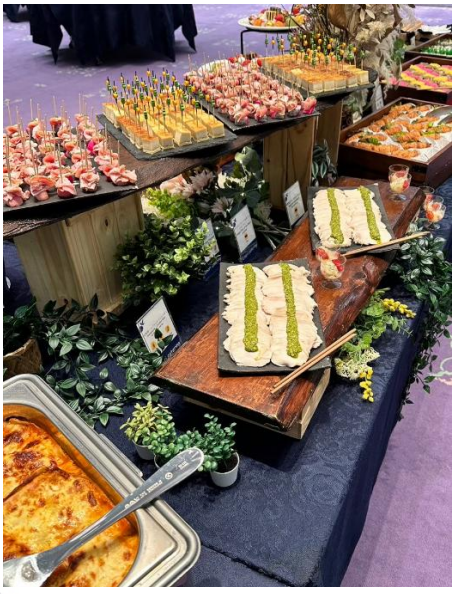
・海鮮塩焼きそば
・ロールキャベツ
～トマトチーズグリル～

ーFREE DRINK 2ｈー

・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



ーCOLD DISHESー

・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

ーHOT DISHESー

・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

●画像はイメージです

和心フーズ株式会社

7,000円メニュー
(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―

・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ございます。
・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%

●画像はイメージです

DRINK MENU

≪※ご注文は、 会議室・ホールご利用のお客様に限らせていただきます≫
積水ハウス梅田オペレーション㈱ 運営事業部 （06-6440-3901）s-info@mail.skybldg.co.jp



ミネラルウォーター……￥200（税別）
お茶（500mlペットボトル）…￥200（税別）
ミネラルウォーター＆おしぼり…￥250（税別）
水差し＆おしぼり……￥800（税別）



ホットコーヒー（紙コップ）…￥220（税別）
ホットティ（紙コップ）……￥220（税別）
アイスコーヒー（紙コップ）…￥220（税別）
アイスティ（紙コップ）……￥220（税別）

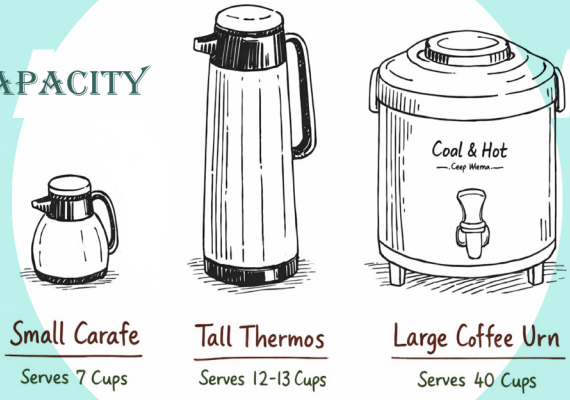


SNACK

＊お菓子5種＊
クッキー・チョコレート・飴など60個ほど
（約10人前）

￥1,500（税別）

POT CAPACITY



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

REFRESHMENT

おすすめ♪

クッキー10種セット
￥1,800(税抜)
＊下記よりお好きなものをお選びください



おすすめ♪

パウンドケーキ２種
焼きドーナツ３種セット
￥1,300(税抜)
＊下記よりお好きなものをお選びください

MINI COOKIE

ALL￥200(税抜) ※5個から発注可



レモンクッキー　マーブルナッツクッキー　ナチュラルクッキー(ごま)　ナチュラルクッキー(きなこ)　ナチュラルクッキー(おから)　ナチュラルクッキー(かぼちゃ)



ぱろん(ココナッツ)　カフェアフリカクッキー　チーズクッキー　プレーンクッキー　オートミールクッキー(ナッツ)　オートミールクッキー(フルーツ)



塩バニラクッキー　ココアクッキー　ゴマ塩クラッカー　ずんだスティック　ちぎりパンラスク　塩バターメロンパンラスク

POUND CAKE

ALL￥350(税抜)※5個から発注可



マンゴー　キウイ　ストロベリー



マロン　コーヒー　いちじく

BAKED DONUT

ALL￥250(税抜)※10個から発注可



プレーン　紅茶　チョコ　コーヒー　抹茶　シナモン

NPO法人トゥギャザーが運営する
「パティスリーとっと」
全国の障碍者福祉事業所で
作られた商品を販売してます

シカオイシイオ
パン　菓子
Osaka　Trade Mark　Japan
とっとーリスィテバ

素材にこだわったお菓子を
お楽しみください！

ご注文の際は「14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「7日前」で締め切りとなります

2026年10月1日

≪※ご注文は、 会議室・ホールご利用のお客様に限らせていただきます≫

積水ハウス梅田オペレーション㈱ 運営事業部 （06-6440-3901）s-info@mail.skybldg.co.jp