



アルモニーアンブラッセ大阪

Premium Party Plan

大阪・梅田駅から徒歩3分の貸切空間。
絶景を望める神秘的なスカイパーティールームで上質なひとときを。

Special Present

全館貸切

ガーデンや控え室の使用料もすべて無料

&

プロジェクター
使用料無料

音響関係の設備使用料も無料



22F アマ・デトワール



11F クレール・ドゥ・リェンヌ

Premium Buffet Plan

ブッフェ料理+飲み放題

お一人様 ¥8,800～(税込)

Buffet

2時間制

サービス料込

Premium Course Plan

コース料理+飲み放題

お一人様 ¥11,000～(税込)

Course

2時間制

サービス料込

ドリンク

〔飲み放題メニュー〕 瓶ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ)

※オプションで種類の追加可能 (日本酒、焼酎、ウィスキー、カクテル etc...) お一人様 ¥1,100 (税込)

ご予算・料理形式は、お気軽にご相談ください



各種宴会のほか会議やイベント、撮影などご予算・ご要望に合わせてご提案いたします。
少人数の際もお気軽にご相談ください。

Buffet

Premium Buffet Plan
ブッフェ料理+飲み放題
2時間制

PLAN A ¥8,800 (税込)
PLAN B ¥11,000 (税込)
PLAN C ¥13,200 (税込)
※お一人様の料金 ※サービス料込

PLAN B

〈冷製料理〉	〈温製料理〉
野菜のムースと鮮魚のタルタル	シェフ特製パスタ<A>
魚介のジュレ	シェフ特製パスタ
バーニャカウダ	海のパエリア
エスカベッシュ	鮮魚のアクアパッツア
トマトバジルのカッペリーニ	白身魚のバイ包み焼き 香草トマトソース
フィッシュアンドチップス	バターライスを詰めた ローストチキン
野菜のマリネとオリーブ	
生ハム	国産ポークの蜂蜜ロースト 黒胡椒風味
牛肉のリエット	牛肉のプロシュエツ 野菜のロースト添え
ニース風サラダ	
サラダリヨネーズ	〈デザート〉
	デザート盛り合わせ

Course

Premium Course Plan
コース料理+飲み放題
2時間制

PLAN B ¥11,000 (税込)
PLAN C ¥13,200 (税込)
※お一人様の料金 ※サービス料込

PLAN B

〈前菜〉
魚介のマリネと生ハムのサラダ仕立て チーズのチュイルを添え、レモン風味のソース
〈スープ〉
季節野菜のポタージュ
〈お魚料理〉
旬魚のブレイズ プロヴァンサル風 サフランを香らせて
〈お肉料理〉
牛肉とキノコのバイ包み焼き 滑らかな野菜のビュレ添え ほんのりと甘いマデラ酒のソースで
〈デザート〉
本日のデザートと季節のフルーツ コーヒー又は紅茶

ブッフェまたはコース料理/フリードリンク2時間(ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク)/会場使用料/音響・映像設備使用料/サービス料込(2時間制)
※メニューは参考例となります ※最低保証人数は会場により異なりますのでお問合せください

// フリープラン //

イベント・会議貸し	フロア	1H
	22F	¥ 55,000 (税込)
	11F	¥ 44,000 (税込)

サービス料(15%別途)
音響・映像設備使用料¥33,000(税込)

撮影貸し	スチール・ムービー / 1H
	¥ 33,000 (税込)

会場のご案内

アルモニーアンブラスセ(大阪)

〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町7-20
TEL 0120-990-581

- 阪急大阪梅田駅茶屋町口より徒歩3分
- JR大阪駅御堂筋南口より10分
- 駐車場(有料) 117台
- 収容人数

22Fアマ・デトワール 着席100名 立食150名
11Fクレール・ドゥ・リュヌヌ 着席60名 立食80名

