

大阪国際会議場内 レストラン グラントック  
[リーガロイヤルホテル直営]

# PARTY PLAN

2023.10/1(日) - 2025.3/31(月)

開放的な空間で、地上80mからの夜景とともに  
バラエティ豊かなお料理をお楽しみください。

ビュッフェ料理プラン(フリードリンク付)  
¥8,800 / ¥11,000

コース料理プラン(フリードリンク付)  
¥11,000 / ¥13,200

人数：30~70名

時間：11:00a.m.~9:00p.m.【2時間制】

※料金は1名様料金です。お料理、フリードリンク、税金・サービス料を含みます。

※時間延長30分ごとにお1名様 +¥500 を頂戴いたします。

## ビュッフェ料理

### SAMPLE MENU

#### 【冷製料理】

小さなオードブルの盛り合わせ  
マグロのホホ肉 プロヴァンス風  
ピンチョウマグロの炙り&ボン酢ジュレ  
合鴨胸肉と焼き葱の和風スタイル  
パテとテリーヌ盛り合わせ

#### 【温製料理】

焼売と肉まん  
たこ焼きととん平焼き盛り合わせ  
シーフードフライ タルタルソース・レモン添え  
皇家龍鳳 海老の甘酢あんかけ  
皇家龍鳳 麻婆豆腐  
エスニック風スパイスチキン  
ミートボールとお野菜のトロピカルソース  
牛肉のカットステーキ ボン酢風味  
焼きそば  
ロイヤルホテル伝統のビーフカレー

#### 【デザート】

フルーツのカクテル  
可愛い小さなケーキ  
シャーベットとアイスクリーム  
コーヒー・紅茶



## コース料理

### SAMPLE MENU

- ・紀の国みかんどりとマンゴー シェリー風味のジュレ
- ・ムラサキモのクリームスープと黒タビオカ
- ・サーモンのポワレ  
彩り野菜のクリームリゾット
- ・牛ロースの  
シャリアピンスステーキ風  
彩り野菜と共に
- ・木苺とピスタチオのパヴェ  
無花果のシャーベット
- ・コーヒー



## ドリンクメニュー

ビール・ウーロン茶・オレンジジュース・ウイスキー・焼酎(芋・麦)

※お一人様 +¥200 にて赤白ワインをご用意いたします。

上記プラン以外もご予算、パーティスタイルに応じてご相談を承ります。

※消費税の計算上、精算の際に合計額が表示と異なる場合がございます。

※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※表示料金は税金・サービス料を含みます。 ※料理写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ

グランキューブ大阪12階(大阪国際会議場内)

●レストラン グラントック

06-6441-1485

受付時間 10:00a.m.~5:00p.m.

リーガロイヤルホテル 国際会議場課

〒530-0005

大阪市北区中之島5-3-51

大阪国際会議場内

TEL. 06-4803-5560



RIHGA ROYAL HOTEL