

一年の締めくくりと始まりを、華やかなひとときで

忘・新年会プラン

2025
12/1(月)
▼
1/31(土)

一年の感謝をこめて、仲間とゆったり楽しむ忘・新年会はいかがですか？
職場の仲間やお客様との親睦に、ゆったりとした空間と華やかな料理で
特別なひとときをお過ごしください。
ご予約はお早目に。
ご希望の日程・人数に合わせたお見積もりも承ります。

和食プラン

※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

お一人様 ¥6000 (税別)

■おつまみ(焼き塩枝豆・福島郷土料理 いか人参) ■炊合せ(栗かぼ
ちゃ旨煮・牛蒡煮・紅葉麩) ■八寸盛(季節ゼリー寄せ・鶏肝松風焼
き・赤魚味噌焼・えび旨煮・紅葉九十煮) ■佐賀県呼び名物『いかしゅ
うまい』・鶏の味噌漬け焼き ■島根野菜のすり身揚げ(玉葱・椎茸)
■サーモンアボカド巻寿司 ■メの割肉肉そば

お一人様 ¥7,000 (税別)

■おつまみ(焼き塩枝豆・福島郷土料理 いか人参) ■炊合せ(栗かぼ
ちゃ旨煮・牛蒡煮・紅葉麩) ■八寸盛(季節ゼリー寄せ・鶏肝松風焼
き・赤魚味噌焼・えび旨煮・紅葉九十煮) ■かに身あかけ茶碗蒸し・
島根野菜のすり身揚げ(玉葱・椎茸) ■佐賀県呼び名物『いかしゅうま
い』・鶏の味噌漬け焼き ■島根野菜のすり身揚げ(玉葱・椎茸) ■
すし盛合せ(高知産寒ぶり・高知産真鯛・まぐろ・煮穴子) ■サーモン
アボカド巻寿司 ■メの割肉肉そば

乾杯ビールをプラス500円で”特別限定吟醸酒”に変更可能



洋食プラン

DYNAC

お一人様 ¥6,000 (税別)

■スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ■ローストポークとグリル野
菜 金山時味噌ソース ■鶏肉と彩野菜のラタトゥユ 塩レモンとハーブの
アクセント ■玉子と野菜のサンドウィッチ
■チキンの照り焼き 明太子ポテト添え ■ペンネとモンデギーリのボロ
ネーゼ
※一部、通常サービス内容が変更となります。

お一人様 ¥7,000 (税別)

■白身魚と南瓜のエスカベッシュ ■スモークサーモンのカルパッチョ仕立
て ■ローストポークとグリル野菜 金山時味噌ソース ■鶏肉と彩野菜のラ
タトゥユ 塩レモンとハーブのアクセント ■玉子と野菜のサンドウィッチ
■チキンの照り焼き 明太子ポテト添え ■ペンネとモンデギーリのボロ
ネーゼ

乾杯ビールをプラス500円で”スパークリングワイン”に変更可能

料理・ドリンクの追加オプションも内容豊富

90分フリードリンク付き

ご利用 特典

- 会場使用料・設営費込み 机、椅子などのファーストレイアウト無料 テーブルクロス付き
- 音響設備サービス マイク1本・マイクスタンド・AVラック利用無料
- ホールA・B・C 各単独でご利用可能 人数や演出内容に合わせて最適なホールをご案内いたします。

■ご利用条件■ ご利用人数：30名様以上 ・ ご利用時間：2時間

※ホール利用状況により日程はご相談させていただきます。 ※他キャンペーンとの併用不可。
※ケータリング手配管理費として総額の10%を頂戴いたします。

アーバンネット御堂筋ホール

【お問い合わせ・お申込み】

Mail un-midosuji@c-linkage.co.jp

TEL 06-4300-4135

ご予約は14日前まで

〒541-0047

大阪市中央区淡路町4-2-13 アーバンネット御堂筋ビル3F

受付時間/9:00~17:00 (平日)