



# PARTY PLAN

COURTYARD<sup>®</sup>  
BY MARRIOTT

Shin-Osaka Station

## パーティープランのご案内

ご会食や接待などのビジネスシーンにも、ご友人とのお集まりなどのプライベートシーンにもご利用いただける個室プランをご用意いたしました。ゆったりとした時間をお過ごしください。

期 間： 2026年4月1日（水）～2027年3月31日（水）

会 場： 19階 マルチファンクションルーム  
Room A: 75㎡ / Room B: 56㎡ / Room C: 68㎡ / Room A+B: 131㎡

人 数： 正餐形式 4名様より \*正餐形式は **PLAN B** または **PLAN C** となります。  
卓上盛込み形式 4名様より  
buffet形式 15名様より

### PLAN A 9,500 YEN

お料理、フリードリンク、会場費含む

お料理形式をお選びください。

- 卓上盛込み形式 4名様より
- buffet形式 15名様より

### PLAN B 11,500 YEN

お料理、フリードリンク、会場費含む

お料理の形式をお選びください。

- 正餐形式 4名様より
- 卓上盛込み形式 4名様より
- buffet形式 15名様より

### PLAN C 13,500 YEN

お料理、フリードリンク、会場費含む

お料理の形式をお選びください。

- 正餐形式 4名様より
- 卓上盛込み形式 4名様より
- buffet形式 15名様より

[ご予約・お問い合わせ]

コートヤード・バイ・マリオット 新大阪ステーション

〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 1-2-70

TEL.06-6350-5701 FAX.06-6350-5702

\*上記料金にはお料理、お飲み物、室料、消費税、サービス料が含まれます。

\*7日前までの事前予約制となります。

\*ご利用時間の延長は30分1名様¥800（消費税・サービス料込）にて承ります。

\*写真はイメージとなります。

# FOOD MENU

## PLAN A 9,500 YEN

### 卓上盛り込み形式

【オードブル】 オードブル4種盛り合わせ [生ハムとトマトモッツアレラチーズのカプレーゼ / シャルキュトリーと野菜 / ブルスケット / 鶏ムネ肉のバンバンジー風サラダ]

【パスタ】 シェフおすすめのパスタ 【魚料理】 サーモンのムニエル 和風リゾットと焦がしバターソース

【肉料理】 アンガスビーフハンギングテンダーのグリル ガーリック醤油ソース 【パン】 本日のブレッド 【デザート】 特製デザート / コーヒー

### buffet形式 [立食 OR 着席]

【冷製料理】 合鴨スモークとオレンジのサラダ / シーフードセビーチェ / ミックスサンドウィッチ / 生ハムのシーザーサラダスタイル

【温製料理】 鶏肉の煮込みプロヴァンス風 / レスブリッジポークのケイジャングリル / 白身魚のグラタン / パスタ / ピラフ / スパイシーフライドチキンとフレンチフライ

【デザート】 デザート各種 / フルーツ盛り合わせ / コーヒー

## PLAN B 11,500 YEN

### 正餐形式

【オードブル】 鮪のレアグリル サラダ仕立て 【スープ】 季節のポタージュスープ カプチーノスタイル 【魚料理】 真鯛のポワレ プロヴァンス風

【肉料理】 国産牛フィレ肉のグリル 野菜を添え 赤ワインソース 【パン】 本日のブレッド 【デザート】 特製デザート / コーヒー

### 卓上盛り込み形式

【オードブル】 オードブル4種盛り合わせ [生ハムとトマトモッツアレラチーズのカプレーゼ / シャルキュトリーと野菜 / ブルスケット / 鶏ムネ肉のバンバンジー風サラダ]

【スープ】 ポタージュスープ 【パスタ】 トマトペンネ 【魚料理】 真鯛と帆立貝柱のソテー リゾット添え

【肉料理】 国産牛ロース肉のグリル 野菜添え 赤ワインソース 【パン】 本日のブレッド 【デザート】 特製デザート / コーヒー

### buffet形式 [立食 OR 着席]

【冷製料理】 鶏肉のガランティエヌ / 生ハムのシーザーサラダスタイル / アヒポキサラダ / シャルキュトリー盛り合わせ / ミックスサンドウィッチ / オリジナルコブサラダ

【温製料理】 白身魚のポワレ ポン酢風味の焦がしバターソース / アンガスビーフのグリルと豚フィレ肉のピカタ 野菜添え / サーモンのグリル スパイシーバター添え

本日のグラタン / パスタ / ピラフ / フィッシュ&チップス 【デザート】 ケーキ / プリン / パンナコッタ / フルーツ盛り合わせ / コーヒー

## PLAN C 13,500 YEN

### 正餐形式

【アミューズ】 食前のお楽しみ 【オードブル】 ノルウェーサーモンと野菜のテリーヌ 【パスタ】 シェフおすすめのパスタ

【魚料理】 真鯛とオマール海老テールのポアレ ハーブバターソース 【肉料理】 国産牛サーロインのローストビーフトリュフソース

【パン】 本日のブレッド 【デザート】 特製デザート / コーヒー

### 卓上盛り込み形式

【オードブル】 オードブル4種盛り合わせ [生ハムとトマトモッツアレラチーズのカプレーゼ / シャルキュトリーと野菜 / ブルスケット / 鶏ムネ肉のバンバンジー風サラダ]

【スープ】 ポタージュスープ 【パスタ】 シーフードペンネ 【魚料理】 真鯛と帆立貝柱のソテー リゾット添え

【肉料理】 アンガスビーフフィレ肉のロースト トリュフソース 【パン】 本日のブレッド 【デザート】 特製デザート / コーヒー

### buffet形式 [立食 OR 着席]

【冷製料理】 ローストビーフのサラダ / 真鯛の中華風刺身 / 合鴨スモークとオレンジのサラダ / ブルスケット3種 / 生ハムとフルーツのヨーグルトサラダ

オリジナルコブサラダ 【温製料理】 鶏もも肉のグリル きのこのクリームソース / ケイジャンポークロースト マッシュポテト添え / アンガスビーフのグリル /

サーモンのピカタ / すずきと帆立貝柱のポアレ / キッシュ / 本日のパスタ / ピラフ / グラタン

【デザート】 ケーキ / プリン / パンナコッタ / フルーツ盛り合わせ / コーヒー

## FREE DRINK MENU

### PLAN A

ビール、ワイン [赤 / 白]、

オレンジジュース、アップルジュース、ウーロン茶、ペプシコーラ、ジンジャーエール

【追加ドリンク】・・・1名様料金

●スパークリングワイン 500 YEN ●カクテル [ジン / ウォッカ / カシス / カンパリ] 500 YEN

●日本酒 300 YEN ●焼酎 [芋 / 麦 / 蕎麦] 300 YEN ●ウイスキー 300 YEN

●ノンアルコールビール 300 YEN

### PLAN B / PLAN C

スパークリングワイン、ビール、ワイン [赤 / 白]、日本酒、焼酎 [芋 / 麦 / 蕎麦]、ウイスキー、

カクテル [ジン / ウォッカ / カシス / カンパリ]、ノンアルコールビール、

オレンジジュース、アップルジュース、ウーロン茶、ペプシコーラ、ジンジャーエール



\* 上記料理内容はメニュー例となります。シーズンにより内容が異なります旨、ご了承ください。

\* 特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。  
仕入れの状況により、食材やメニューに変更がある場合がございます。

\* 写真はイメージとなります。