



PARTY PLAN

COURTYARD[®]
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てください。

期 間： 2024年4月1日（月）～2025年3月31日（月）

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 [泉州タコと独活のカルパッチョ / キッシュロレーヌ / 本日のミートアベタイザー / 本日のシーフードアベタイザー]

【パスタ】 生ハムと季節野菜のトマトペンネ 【魚料理】 サーモンと帆立貝のソテー 和風リゾットを添えて

【肉料理】 アンガスビーフのグリエ グリル野菜を添えて ガーリック醤油ソース 【パン】 本日のブレッド 【デザート】 グラスデザート / コーヒー

buffet形式 [立食 OR 着席]

【冷製料理】 鶏ムネ肉とキノコのケイジャン風味 / モッツアレラチーズのカプレーゼ風 / 魚介類と彩り野菜のマリネ / ミックスサンドウィッチ / 季節の彩りサラダ

【温製料理】 鶏モモ肉のグリル マスタード風味 / 豚フィレ肉のピカタ 季節野菜を添えて / サーモンと野菜のグリル バルサミコソース / 本日のパスタ /

本日のピラフ / フレンチフライ / オニオンリング / フィッシュフライ 【デザート】 ケーキ / フルーツゼリー / 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】 鮪のミキュードミノ仕立て フリーズドライの醤油を添えて 【スープ】 季節野菜のポタージュスープ 【魚料理】 真鯛のポワレ タイム風味の

白ワインソース 【肉料理】 国産牛のグリル 季節の小野菜を添えて 赤ワインソース 【パン】 本日のブレッド 【デザート】 パティシエ特製デザート / 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 [カリフラワーのムース 菜園仕立て / キッシュロレーヌ / 本日のミートアベタイザー / 本日のシーフードアベタイザー]

【スープ】 季節野菜のポタージュスープ 【パスタ】 季節野菜のトマトペンネ 【魚料理】 真鯛と帆立貝のソテー 和風リゾットを添えて

【肉料理】 国産牛ロースグリル グリル野菜を添えて 赤ワインソース 【パン】 本日のブレッド 【デザート】 グラスデザート / コーヒー

buffet形式 [立食 OR 着席]

【冷製料理】 鶏ムネ肉のサラダ バンバンジー風 / 生ハムとカラフルトマトとモッツアレラのカプレーゼ風 / サーモンと帆立貝のサラダ仕立て ガーデン風 /

豚しゃぶと香味野菜のサラダ / ミックスサンドウィッチ / カボチャサラダ 【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 /

アンガス牛と豚フィレ肉のピカタ グリル野菜を添えて / サーモンのグリル スパイシートマト風味 彩り野菜を添えて / 本日のグラタン / 本日のパスタ /

本日のピラフ / フレンチフライ / オニオンリング / フィッシュフライ 【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】 サーモンと赤海老のタルタル仕立て 香草マヨネーズ 【スープ】 季節野菜のポタージュスープ

【魚料理】 鱈とオマール海老 テールのソテー 焦がしバターとハーブのソース 【肉料理】 アンガスビーフ フィレ肉のグリル フォアグラを添えて トリュフのソース

【パン】 本日のブレッド 【デザート】 パティシエ特製デザート / 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 [プティボワとタピオカのミニスープ / キッシュロレーヌ / 本日のミートアベタイザー / 本日のシーフードアベタイザー]

【スープ】 季節野菜のポタージュスープ 【パスタ】 季節野菜のトマトペンネ 【魚料理】 真鯛と帆立貝のソテー リゾットを添えて

【肉料理】 アンガスビーフ フィレ肉のロースト ロッシーニ風 香り高さマデラ酒とローズマリー風味 【パン】 本日のブレッド 【デザート】 グラスデザート / コーヒー

buffet形式 [立食 OR 着席]

【冷製料理】 鶏ムネ肉のサラダ バンバンジースタイル / 鯉のたたきと香味野菜のサラダ / 炙りサーモンと烏賊のグリル グレープフルーツ風味 /

ケイジャンポークローストと根野菜のグレック / クロワッサンとバゲットのオープンサンド / コブサラダ 【温製料理】 鶏モモ肉のグリエ 茸のクリームソース /

豚肩ロース肉のソテー マッシュポテトを添えて テリヤキソース / アンガス牛のグリル 彩り野菜とともに / サーモンのピカタと季節野菜のグリル /

鱈と帆立貝のソテー ハーブソース / キッシュロレーヌ / 本日のパスタ / 本日のピラフ / 本日のグラタン

【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 ●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]、ノンアルコールビール、

日本酒、焼酎 [芋 / 麦 / 蕎麦]、カクテル [ジン / ウォッカ / カシス / カンパリ]、

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。