

Dining & Bar LAVAROCK BUFFET PLAN

ダイニング&バー ラヴァロック ブッフェプラン



期間 2026.4.1 WED - 2027.3.31 WED

会場 Dining & Bar LAVAROCK (ロビー階)
ダイニング&バー ラヴァロック

人数 ブッフェ形式 40名様～150名様
[着席ブッフェ形式 80名様まで]

料金 5,500 YEN ～
※ご予算に合わせてプランを作成いたしますので、係へご相談ください。

時間 2 時間制
(例) 17:30 受付 - 18:00 開宴～20:00 終宴 - 20:30 片付け

LAVAROCK
DINING & BAR

FOOD MENU *8,500円コースのメニュー例となります。

[COLD SELECTION]

YOGURT SALAD WITH PROSCIUTTO AND FRUITS
生ハムとフルーツのヨーグルトサラダ

AHI POKE SALAD
アヒポキサラダ

CHARCUTERIE AND VEGETABLES
シャルキュトリーと野菜

BANG BANG CHICKEN STYLE SALAD
バンバンジー風サラダ

[HOT SELECTION]

SPICY FRIED CHICKEN AND FRENCH FRIES
スパイシーフライドチキンとフレンチフライ

CHEF'S RECOMMENDED PASTA
シェフおすすめパスタ

WHITE FISH GRATIN
白身魚のグラタン

GRILLED PORK AND GINGER
ポークのジンジャークリル

ANGUS BEEF HANGING TENDERLOIN
AND GRILLED SEASONAL VEGETABLES
アンガスビーフのハンギングテンダーと季節野菜のグリル

[DESSERT SELECTION]

DESSERT PLATTER [3 TYPES]
デザートプラッター [3種]

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節のフルーツ盛り合わせ

BEVERAGE MENU *フリーフロー2時間制(30分前ラストオーダー)

[ALCOHOL]

BEER
ビール

SHOCHU [POTATO / WHEAT]
焼酎 [芋 / 麦]

WINE [RED / WHITE]
ワイン [赤 / 白]

WHISKY [ROCK / WATER SPILT / SODA SPLIT]
ウイスキー [ロック / 水割り / ソーダ割り]

[COCKTAILS]

GIN ジン

GIN TONIC
ジントニック

GIN BACK
ジンバック

GIN RICKEY
ジンリッキー

GIN GRAPEFRUITS
ジングレープフルーツ

ORANGE BLOSSOM
オレンジブロッサム

RUM ラム

RUM TONIC
ラムトニック

RUM BACK
ラムバック

RUM SODA
ラムソーダ

RUM COKE
ラムコーク

RUM GRAPEFRUITS
ラムグレープフルーツ

[SOFT DRINK]

PEPSI COLA
ペプシコーラ

GINGER ALE
ジンジャーエール

GRAPEFRUITS JUICE
グレープフルーツジュース

APPLE JUICE
アップルジュース

ORANGE JUICE
オレンジジュース

OOLONG TEA
ウーロン茶

*IN ADDITION, WE ALSO HAVE CAMPARI AND CASSIS AVAILABLE.
その他、カンパリやカシスも取り揃えております。

EQUIPMENT FEE 備品使用料

PROJECTOR / SCREEN / MICROPHONE / SPEAKER
プロジェクター & スクリーン、マイク、スピーカー

30,000 YEN

COURTYARD BY MARRIOTT SHIN-OSAKA STATION

Yodogawa-ku Miyahara1-2-70 Osaka, 532-0003 TEL +81 6-6350-5701

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 TEL06-6350-5701

LISTED PRICES INCLUDE TAX AND SERVICE CHARGE. ACTUAL PRODUCT MAY DIFFER FROM THE IMAGE.

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW IN ADVANCE.

PLEASE BE AWARE THAT MENU ITEMS MAY CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.

表示の料金は特記のものを除き、消費税・サービス料込となっております。すべての写真は実物の物と異なる場合がございます。

食材等によるアレルギーなどがございましたら予め係へお申し付けください。仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

Dining & Bar LAVAROCK COURSE PLAN

ダイニング&バー ラヴァロック コースプラン

期間 2026.4.1 WED - 2027.3.31 WED

会場 Dining & Bar LAVAROCK (ロビー階)
ダイニング&バー ラヴァロック

人数 コース料理形式 40名様～80名様

料金 10,000 YEN ～

※ご予算に合わせてプランを作成いたしますので、係へご相談ください。

時間 2 時間制

(例) 17:30 受付 - 18:00 開宴 ～ 20:00 終宴 - 20:30 片付け



LAVAROCK

DINING & BAR

FOOD MENU

*10,000円コースのメニュー例となります。

APPETIZER

SMOKED TUNA AND MASCARPONE TARTINE
WITH SALAD
スモークした鮪とマスカルポーネのタルティーヌ
サラダ添え

SOUP

ONION GRATIN SOUP
オニオングラタンスープ

PASTA

SALMON AND SHRIMP SCAMPI PASTA
サーモンとシュリンプ・スキャンピ・パスタ

MAIN DISH

GRILLED ANGUS BEEF HANGING TENDER
WITH RED WINE SAUCE
アンガスビーフハンギングテンダーグリル
赤ワインソース

BREAD

BREAD
パン

DESSERT

DESSERT
デザート

COFFEE OR TEA
コーヒー または 紅茶

BEVERAGE MENU *フリーフロー2時間制 (30分前ラストオーダー)

[ALCOHOL]

BEER
ビール

SHOCHU [POTATO / WHEAT]
焼酎 [芋 / 麦]

WINE [RED / WHITE]
ワイン [赤 / 白]

WHISKY [ROCK / WATER SPILT / SODA SPLIT]
ウイスキー [ロック / 水割り / ソーダ割り]

[SOFT DRINK]

PEPSI COLA
ペプシコーラ

GINGER ALE
ジンジャーエール

GRAPEFRUITS JUICE
グレープフルーツジュース

APPLE JUICE
アップルジュース

ORANGE JUICE
オレンジジュース

OO LONG TEA
ウーロン茶

[COCKTAILS]

GIN ジン

GIN TONIC
ジントニック

GIN BACK
ジンバック

GIN RICKEY
ジンリッキー

GIN GRAPEFRUITS
ジングレープフルーツ

ORANGE BLOSSOM
オレンジブロッサム

RUM ラム

RUM TONIC
ラムトニック

RUM BACK
ラムバック

RUM SODA
ラムソーダ

RUM COKE
ラムコーク

RUM GRAPEFRUITS
ラムグレープフルーツ

VODKA ウォッカ

VODKA TONIC
ウォッカトニック

MOSCOW MULE
モスコミュール

VODKA RICKEY
ウォッカリッキー

SCREWDRIVER
スクリュードライバー

BULLDOG
ブルドッグ

*IN ADDITION, WE ALSO HAVE CAMPARI AND CASSIS AVAILABLE.
その他、カンパリやカシスも取り揃えております。

EQUIPMENT FEE 備品使用料

PROJECTOR / SCREEN / MICROPHONE / SPEAKER
プロジェクター & スクリーン、マイク、スピーカー
30,000 YEN

COURTYARD BY MARRIOTT SHIN-OSAKA STATION

Yodogawa-ku Miyahara1-2-70 Osaka, 532-0003 TEL +81 6-6350-5701

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 TEL06-6350-5701

LISTED PRICES INCLUDE TAX AND SERVICE CHARGE. ACTUAL PRODUCT MAY DIFFER FROM THE IMAGE.
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES, PLEASE LET US KNOW IN ADVANCE.
PLEASE BE AWARE THAT MENU ITEMS MAY CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.
PLEASE BE ADVISED THAT OCCASIONALLY MENU ITEMS CHANGE BASED ON AVAILABILITY ON THE MARKET.
表示の料金は特記のものを除き、消費税・サービス料込となっております。すべての写真は実物の物と異なる場合がございます。
食材等によるアレルギーなどがございましたら予め係へお申し付けください。仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。