

SPRING PARTY PLAN

2020.2/1 Sat ▶ 5/31 Sun



太陽の光、木々の緑、土を表すブラウンなど、

森の中をイメージしたカラーが映えるお洒落な店内。

お席の間隔を広くとっており、ごゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。

ガラス張りで明るい空間は、様々なお食事のシーンに最適。

20名様以上のパーティーの際は、店内貸切もOK!

着席最大 50 名様 / 立食最大 70 名様 < 予約制 >

 **HOTEL SOBIAL**
ホテルソビアル



〒551-0002 大阪市大正区三軒家東 1 丁目 17 番 29 号
TEL 06-6552-8011 FAX 06-6552-8012
<https://sobial.jp/> ※ホテルに、駐車場はございません公共交通機関をご利用ください



JR 大阪環状線
地下鉄長堀鶴見緑地線
大正駅
徒歩 1 分

 **HOTEL SOBIAL**



SPRING PARTY PLAN

～こだわりの料理で楽しい時間を～

2020.2/1 Sat ▶ 5/31 Sun



特典

20名様以上のご利用で

- ① お1人様無料
- ② スパークリングワイン
飲み放題
- ③ ビンゴゲームセット or
マイク・プロジェクター無料貸し出し

上記の特典から1プランをご予約時にご選択ください

FREE DRINK MENU

2時間制 / 90分ラストオーダー

- 瓶ビール
 - ハイボール
 - 焼酎(芋、麦)
 - ワイン(赤、白)
 - カクテル各種
 - 烏龍茶
 - コーラ
 - ジンジャーエール
 - オレンジジュース
- お1人様プラス¥500(税込)でお席のお時間を30分延長可能

税込 ¥4,900

FREE DRINK 2時間制

■ Antipasto

本日の前菜盛り合わせ
鮮魚のカルパッチョ /
生ハムと温泉卵のシーザーサラダ /
コーンクリームリゾットのアランチーニ /
バケットオープンサンドイッチ / タコのトマトファルシ

■ Pizza

アンチョビと季節野菜のピッツア

■ Carne

ブラックアンガス牛のグリルステーキ～荒挽きペッパーソース～

■ Pasta

桜海老と春キャベツのペペロンチーノ

■ Dolce

パンナコッタとあまおうのジェラード

税込 ¥5,900

FREE DRINK 2時間制

■ Antipasto

本日の前菜盛り合わせ
鮮魚のカルパッチョ /
生ハムと温泉卵のシーザーサラダ /
コーンクリームリゾットのアランチーニ /
バケットオープンサンドイッチ / タコのトマトファルシ

■ Pizza

アンチョビと季節野菜のピッツア

■ Pesce

本日鮮魚のヴァプール～甘酸っぱいあおさレモンソース～

■ Carne

ブラックアンガス牛のグリルステーキ～荒挽きペッパーソース～ or
骨付き子羊のハーブロースト～バルサミコソース～

■ Pasta

桜海老と春キャベツのペペロンチーノ

■ Dolce

パンナコッタとあまおうのジェラード

Choice!

税込 ¥6,900

FREE DRINK 2時間制

■ Antipasto

本日の前菜盛り合わせ
鮮魚のカルパッチョ /
生ハムと温泉卵のシーザーサラダ /
コーンクリームリゾットのアランチーニ /
バケットオープンサンドイッチ / タコのトマトファルシ

■ Pizza

アンチョビと季節野菜のピッツア

■ Pesce

本日鮮魚のヴァプール～甘酸っぱいあおさレモンソース～

■ Carne

国産和牛ロースのグリル～荒挽きペッパーソース～

■ Pasta

桜海老と春キャベツのペペロンチーノ

■ Dolce

パンナコッタとあまおうのジェラード



ブッフェスタイル 税込 ¥4,900

Antipasto

本日の前菜盛り合わせ (季節により内容変更有)

鮮魚のカルパッチョ /
生ハムと温泉卵のシーザーサラダ /
コーンクリームリゾットのアランチーニ /
バケットオープンサンドイッチ / タコのトマトファルシ
モッツアレラチーズのピンチョス / スパニッシュオムレツ

Pizza

アンチョビと季節野菜のピッツア

Carne

ブラックアンガス牛のグリルステーキ～荒挽きペッパーソース～

Pasta

桜海老と春キャベツのペペロンチーノ

Dolce

パンナコッタとあまおうのジェラード

※写真はイメージです

¥5,900円、¥6,900円もあります

※メニュー内容は仕入れ状況等により一部変更となる場合があります。予めご了承ください。