



Aプラン ¥5,000 60名様から

お飲物

ビール、オーガニックワイン赤・白、ジントニック、ジンリッキー、ジンバック、ウォッカトニック、ウォッカリッキー、ウォッカバック、ブルドック、カシスソーダ、カシスオレンジ、カシスグレープフルーツ、カシスウーロン、カシスジンジャー、カンパリオレンジ、カンパリグレープフルーツ、スパモニキール、スプリッツァー、アイスティ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ジンジャーエール

お食事

彩り野菜のトマト煮込み・アンチョビポテト など前菜2種
 明石蛸のガリシア風・生ハムとモッツアレラチーズのピンチョス などフィンガーフード
 バゲット・ポテトフライ・パンチェッタとパルメザンチーズのシーザーサラダ・魚介のマリネとフレッシュハーブのグリーンサラダ
 自家製ローストビーフ・旬の魚のカルパッチョ などアペタイザー
 自家製ハンバーグ赤ワインソース・日向赤鶏と香草とジャガイモのグリルバルサミソース などメインディッシュ3種
 法蓮草と茄子のポロネーゼ・自家製パンチェッタとタマネギのトマトソース などパスタ数種
 D&ドライカレー・D&オムハヤシ
 ガトーショコラ・フレンチトースト などデザート数種

Bプラン ¥6,000 50名様から

お飲物 Aプランと同様

お食事

彩り野菜のトマト煮込み・アンチョビポテト など前菜2種
 明石蛸のガリシア風・合鴨のテリーヌとピクルスのピンチョス・生ハムとモッツアレラチーズのピンチョス などフィンガーフード
 バゲットor自家製フォカッチャ・ポテトフライ・パンチェッタとパルメザンチーズのシーザーサラダ
 魚介のマリネとフレッシュハーブのグリーンサラダ・自家製ローストビーフ・旬の魚のカルパッチョ などアペタイザー
 子羊のソテー、ブロッコリーとジャガイモのゴルゴンゾーラソース・自家製ハンバーグ赤ワインソース
 豚肩ロースのハーブカツレツ、モッツアレラチーズの重ね焼き などメインディッシュ3種
 法蓮草と茄子のポロネーゼ・自家製パンチェッタとタマネギのトマトソース
 帆立貝柱と旬野菜のバジルクリームリングイネ などパスタ数種
 D&ドライカレー・D&オムハヤシ
 ガトーショコラ・バイクドチーズケーキ・フレンチトースト などデザート数種

Cプラン ¥7,500 40名様から

お飲物 乾杯にスパークリングワイン(オーガニック) ご用意 Aプランと同様

お食事

彩り野菜の自家製ピクルス・鴨肉のロースト、バルサミソース など前菜盛り合わせ5種
 明石蛸のガリシア風・合鴨のテリーヌとピクルスのピンチョス、生ハムとモッツアレラチーズのピンチョスなどのフィンガーフード
 パンチェッタとパルメザンチーズのシーザーサラダ・魚介のマリネとフレッシュハーブのグリーンサラダ
 自家製フォカッチャ2種盛り合わせ・季節野菜のローストマリネ・ムール貝の白ワイン蒸し
 トルティージャ・自家製ローストビーフ・旬魚のカルパッチョ などappetizar数種
 牛テールの赤ワイン煮込み・子羊のソテー、ブロッコリーとじゃがいものゴルゴンゾーラソース
 旬魚と魚介のアクアパッツァ などメインディッシュ4種
 有頭海老と法蓮草のトマトクリーム・本鯛とルッコラのフレッシュトマトのオイルソース
 ポルチーニ茸のクリームソース、パッケリ・トリッパのトマトソース、タリオリーニ などパスタ数種
 D&ドライカレー・D&オムハヤシ ライス系2種
 ガトーショコラ・パンブディング・フレンチトースト などデザート3種

*ご利用料金は、各パーティープラン+ご利用人数+会場使用料30,000円(プロジェクター、音響機材等含む)となります。

*ABCプランはいずれもご人数が満たない場合も、最低保証料金が¥330,000となります。

*立食形式のカジュアルなパーティープランです。

*ドリンクは時間内飲み放題です。スパークリングワインも(別途)ご用意出来ます。

*貸し切り時間は3時間(内パーティーは2時間)が基本となります。

*料理内容は季節や仕入れ状況によって多少変更する場合があります。

*その他、ご予算、ご要望に応じております。まずはご相談ください。

D&DEPARTMENT DINING OSAKA

大阪市西区南堀江2-9-14 tel 06-4391-2090
 open 11:30 - 24:00 close wed
<http://www.d-department.com>
 info dining_osaka@d-department.jp

