



※写真はイメージです。

スタンダードプラン(6品) お一人様 ¥3,850(税込)※20名様より

(税別価格 ¥3,500)

【料理内容】

- 洋風オードブル
- 貝柱の冷製カクテル
- 熱々 若鶏の唐揚げ
- 握り寿司と巻き寿司の盛り合わせ
- 合鴨のロース サラダ仕立て
- サンドイッチバリエーション

こだわりのパーティ料理をセットにしたプランをご用意しました。

お客様のご予算に合わせてお選びいただけます。ご満足いただけるおもてなし料理をご提供いたします。

ゴールドプラン(8品) お一人様 ¥4,950(税込)※20名様より

おすすめ

(税別価格 ¥4,500)

【料理内容】

- 料理長オススメオードブル
- 季節のカルパッチョ
- シーザーサラダ
- 熱々 若鶏の唐揚げ
- 牛ハレ肉オイスターソース炒め 鉄板炒麺
- 握り寿司と巻き寿司の盛り合わせ
- サンドイッチバリエーション
- 一口ケーキと季節のフルーツの盛り合わせ



プラチナプラン(9品) お一人様 ¥6,050(税込)※20名様より

(税別価格 ¥5,500)

【料理内容】

- 料理長オススメオードブル
- 季節のカルパッチョ
- シェフのおまかせ季節のサラダ
- 海老とペンネと野菜の海鮮土鍋グラタン
- 贅沢フライバリエーション
- 牛もも肉のロースト 和風おろしソース
- 上寿司 盛り合わせ
- サンドイッチバリエーション
- 一口ケーキと季節のフルーツの盛り合わせ



..... 感染予防対応 各プラン個食対応可能です

ドリンクメニュー

※価格は全て税込価格です。

【ドリンク単品】

- アサヒスーパードライ(中瓶)550円
- アサヒドライゼロ330円
- 焼酎720ml :芋・麦2,750円
- コーヒー330円
- ウーロン茶(2L)440円
- オレンジジュース(2L)440円

【フリードリンク】※2時間ラストオーダー制

■ノンアルコール

お1人様 1,100円
ノンアルコールビール、烏龍茶、
オレンジジュース、りんごジュース、
コーラ、ミネラルウォーター

■アルコールあり 【A】

お1人様 1,760円
ビール、焼酎・日本酒、
ワイン、ノンアルコールビール、
ソフトドリンクなど

■アルコールあり 【B】

お1人様 2,200円
左のラインナップに
+ハイボール、炭酸水



※20名様よりお受けいたします。 ※パーティーは2時間制となります。 ※スタッフが会場の設営から片付けまですべて行います。
※ドリンクご注文時「アルコールあり」「ノンアルコール」の併用はできません。どちらかのメニューをお選びください。

お問い合わせ先

コチラのQRからもご覧いただけます。

イケマンファーム
株式会社
2019.9.24~

〒541-0054 大阪市中央区南本町2丁目2番5号

TEL : 06-6262-4703 FAX : 06-6266-1234

mail:hall@ikeman.co.jp



CUP FOOD DELIVERY PARTY

カップフードデリバリーパーティ

コロナ禍で延期になり、
まだ開催できてない懇親会に。

「懇親会を開催したいけど、まだ早い？」
「安心な懇親会にするにはどうしたら良いのか？」
など、様々なお悩みにホテルフクラシア大阪ベイが
ノウハウを提供いたします！

懇親会が できさる！

懇親会自体暫く
開催できないのでは…

Point
1



安心して開催できる
様々なノウハウを提案します

コロナウイルスへの対策は
どうしたらよいか？

Point
2



安心・安全対策も
行います

どのくらいのスペースに
何名までならOK？

Point
3



社内スペースでも
レイアウトをご提案



カップフードデリバリープラン

メニュー例

※お食事は全てカップフードにてご提供いたします ※写真のカップはサンプルです。ご提供時のものとは異なります。

Cold Dishes



4種の冷製オードブル



ローストビーフの
カクテルソース



シーフードのマリネと
スモークサーモン



カナール・フェーメの
サラダ仕立て



ミックスサンドイッチ



海鮮ちらし寿司

Warm Dishes & Dessert



柔らかチキンの竜田黒胡椒と
野菜のソース



低温でじっくりと焼き上げた
ローストポークのマスタードソース



各種デザートとフルーツ

プラン料金

※30名様分より承ります ※催事の10日前までのご注文をお願いいたします。

お一人様料金

6,000税別円

プランに含まれる内容



お料理



フリードリンク (2時間)

ビール/焼酎/
ウイスキー/
オレンジジュース/
烏龍茶



運搬・搬入



会場設営・撤去



備品

プロのスタッフがすみやかに設営

後片付けも安心! 除菌も行います

搬入

会場設営・装飾

パーティ

撤去・除菌

搬出

※接触回避のため弊社スタッフによるパーティー中のサービスはございません。
※当プランには「お料理・飲料のお届け」「設営撤収」「運搬費」「備品費」が含まれます。

Maxpartの安全・安心への取り組み

ホテルクラシア大阪ベイは会議室と宿泊施設が一体になった「研修特化型ホテル」です。大阪市内にありながら閑静な環境にあり、会議・研修・セミナーのみならず試験会場・展示会場・パーティー会場としてもご利用可能です。研修室・宿泊室・お食事・懇親会がワンストップで手配可能で、専任のセミナーコンシェルジュがお客様をサポートいたします。

ホテルクラシア大阪ベイ お問い合わせはこちら

06-6614-8700 (受付時間 9:00~19:00)

営業部ケータリング課担当: 鈴木・池畑
大阪府大阪市住之江区南港北1-7-50

ホテルクラシア大阪ベイ

検索





5,400円(税込)～

10日前までのご注文、20食より承ります

※写真のお弁当は一例です。なお、使い捨て容器にてお届けのため、茶碗蒸しの旨味は実際と異なります。



ホテルシェフが作る






御社だけのオリジナル弁当を



オフィスにお届け

コロナ禍で開催できなくなった懇親会…

-  例年実施していた社員総会ができず、オンラインでの配信になってしまい、社員を労うパーティーが開催できない
-  昇格者研修後に実施していたホテルでの食事会を自粛しなければならない
-  もう、コロナ禍での懇親会は無理そうなのであきらめている…

／ 代わりにオリジナルの豪華なお弁当で
社員を労い、お祝いの機会にしませんか？ ／

お弁当デリバリープランの詳細は裏面へ 

お弁当 デリバリープラン 3つの特長



1 ホテルシェフが 作るお弁当

当ホテルのシェフが腕によりをかけて御社オリジナルのお弁当をお作りいたします。



2 用途に合わせて 内容をアレンジ

メニューはお客様毎に年齢層や男女比、用途に合わせてアレンジします。



3 オリジナルの外装で ラッピング

お弁当外装は、会社ロゴを入れたいメッセージを添えたり、目的に沿ったパッケージでお届けします。

おすすめ用途

- ・社員総会
- ・役員会議
- ・方針発表会
- ・昇格者研修
- ・内定者懇親会
- ・キックオフ etc...

ご利用事例



Case.1

毎年行っていた納涼祭が中止になったが、頑張ってくれている社員に少しでも夏の雰囲気を感じられる食事でご依頼、夏を代表する食材の鱈に梅肉ソースを添えて、国産鰻も贅沢に使用したお弁当にしました。

Case.2

役員会議がリモート開催に。腹を割って話ができるように、懇親会の代わりにお酒が進むお弁当をとのご依頼で、年配の方が多いため和食であっさり、会話促進のため全て一口サイズに。お酒の肴も含めて、会話しながら長く楽しめるお料理をご用意しました。



Case.3

主任層の階層別研修では研修後の食事が非常に大事。懇親会ができないため個食で食事の満足感を味わえるお弁当をとのご依頼で、若い方が多いのでチラス寿司などボリュームミーなメニュー構成に。普通のお弁当とはテイストを変えて少し豪華にしました。



配送費

4,000円

住之江区、大正区、港区、此花区、西成区

4,500円

西淀川区、福島区、西区、浪速区、阿倍野区、住吉区

5,000円

淀川区、北区、中央区、天王寺区、東成区、生野区、東住吉区、平野区

5,500円

東淀川区、都島区、旭区、城東区、鶴見区

6,000円

以遠大阪府または他府県

HOTEL FUKURACIA ホテルクラシア大阪ベイ

TEL: 06-6614-8700

大阪市住之江区南港北1-7-50
大阪メトロ中央線「コスモスクエア」駅よりサークルバスで5分

ホテルクラシア大阪ベイは株式会社マックスパートナーが運営する「研修特化型ホテル」で、年間延べ3000社の企業研修をお迎えしております。研修事業、宿泊事業、ケータリング事業の3つを展開しており、企業団体様のさまざまなイベント機会にあたり、専任のセミナーコンシェルジュが「お客様のビジネスパートナー」としてサポートさせていただきます。