

2ndTableのおすすめパーティープラン

セッティングや
後片付けもお任せ

お箸・取皿の
無料備品付き

経験豊富な
スタッフが対応

温製料理は
アツアツでご提供



とっても豪華な11品の大人気プランです！

FREE
DRINK
PLAN 付き

EXCELLENT PLAN

エクセレントプラン

お一人様

¥5,000 (税抜) / 11品(飲み放題付き)

温製料理

- ・白身魚の香草グリル
- ・鶏の香味チリソース
- ・ステーキハウスのビーフピラフ

冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ (お一人様 / 2貫)
- ・ローストビーフ
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・季節の冷製料理
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレットチェダーチーズ〜
- ・デザート

上質な御料理の提供と豊富なパーティー実績。和洋中バラエティ豊かなメニューをご用意しております。

弊社は10名様のご会食からレセプション・式典・学会等における2,000名様規模のパーティーまで
年間3,000件を超える数のケータリング・出張パーティーを行っております。



FREE
DRINK
PLAN付き

PREMIUM PLAN

プレミアムプラン

華やかなパーティーにピッタリです！

お一人様 ¥6,000 (税抜) / 14品(飲み放題付き)



温製料理

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・白身魚の香草グリル
- ・地中海風パエリア
- ・鶏の香味チリソース

- ・握り寿司盛り合わせ (お一人様/2貫)
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム ハモンセラノ
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜

冷製料理

- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・紫キャベツとニンジンラのラペ
- ・季節の冷製料理
- ・季節のフィンガーフード
- ・デザート



FREE
DRINK
PLAN付き

LUXURY PLAN

ラグジュアリープラン

キックオフパーティーなどにも最適！

お一人様 ¥7,000 (税抜) / 16品(飲み放題付き)



温製料理

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・白身魚の香草グリル
- ・地中海風パエリア
- ・トリュフソースのグリルチキン〜彩り野菜添え〜
- ・四川風エビのチリソース
- ・上海風焼きそば

- ・握り寿司盛り合わせ (お一人様/2貫)
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム ハモンセラノ
- ・ミニハンバーガー

冷製料理

- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・コーン&ディップ
- ・季節の冷製料理
- ・季節のフィンガーフード
- ・マカロン・アソート

※メニューや価格は柔軟に対応いたします。ご要望がおありの際はぜひ一度、ご相談くださいませ。

全てのパーティープランの料金内にこちらのドリンクが含まれています



ALCOHOL

- 瓶ビール
- 焼酎 (麦/芋)
- 日本酒 (冷酒)
- ワイン (赤/白)
- ウィスキー
- ハイボール
- レモンサワー

SOFT DRINK

- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ジンジャエール
- ミネラルウォーター



CASUAL PLAN

カジュアルプラン

名刺交換会など交流がメインのお集まりにどうぞ！

お一人様 ¥4,000 (税抜) / 8品(飲み放題付き)

冷製料理

- ・スペイン産生ハム ハモンセラノ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・季節の冷製料理
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マカロン・アソート



VEGAN/VEGETARIAN PLAN

ヴィーガン・ベジタリアンプラン

工夫を凝らした自慢のプランです！

お一人様 ¥6,000 (税抜) / 12品(飲み放題付き)

温製料理

- ・テンペのグリル〜ヴィーガンクリームソース〜
- ・大豆ミートの菜園風トマト煮込み
- ・大豆ミートの小籠包
- ・ベジタブルナゲット・ポテトフライ
- ・ターメリックライス (カップ)

- ・クスクスのオニオンマリネ
- ・2種のズッキーニとタブナードソース
- ・キヌアのサラダ〜マトドレッシング〜
- ・ミックスビーンズのマリネ
- ・キノコのマリネ

冷製料理

- ・季節の冷製料理
- ・グリル野菜のチャパタ

パーティープランの
ご利用案内

最低注文金額

最低注文金額に届かない場合でも、ぜひ一度ご相談ください。

15

 万円 (税抜)

※全てのパーティープランに、
料理・飲み物・セッティング・後片付け・備品・テーブルクロス・サービススタッフ・出張費が含まれます。

コングレスクエア大阪中之島

Congrès Square Osaka Nakanoshima

お問い合わせ Tel:06-6147-6770 Email: cson@osaka.congres-square.jp

2ndTableのオードブル

HORS D'OEUVRE



お一人様

¥1,800 (税抜) / 8品

- 地中海風シーフードパエリア
- 鶏もも肉のハーブグリル 彩り野菜添え
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム「ハモンセラノ」
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜

- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・紫キャベツとニンジンらのラペ
- ・ダブルベリーのケーキ

無料
提供

オードブルのお届けについて



お箸・紙皿と
紙おしぼりを無料で
お届け致します

※付け合わせや野菜は季節や仕入れ状況により変わります。
※衛生上の観点より、オードブルの品質を守るため冷ました状態でお届けいたします。

メニューのカスタマイズや『7名様ごとに料理を分けて盛り付けてほしい』などの
盛り分けも承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

温製
料理

アツアツの御料理を会場で

2ndTableの温製オードブルには発熱剤を
お付けしております。

発熱剤は同梱されているプラスチックカップ
の水を注ぐだけの簡単な仕組みで、どのよう
な会場でも手軽にアツアツの御料理を
お楽しみいただけます。



オードブルの
ご利用案内

最低注文金額に届かない場合でも、
ぜひ一度ご相談ください。

最低注文金額

2万円(税抜)



お一人様

¥2,600 (税抜) / 11品



- 牛肉の赤ワイン煮込み
- 四川風エビのチリソース
- 白身魚の香草グリル
- スペイン産生ハム「ハモンセラノ」
- パテ・ド・カンパーニュ
- エビとイカの冷製マリネ
- イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- キヌアとチキンのマリネ
- 紫キャベツとニンジンのラベ
- クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- マカロン・アソート



お一人様

¥3,200 (税抜) / 13品



- 牛肉の赤ワイン煮込み
- 地中海風シーフードバエリア
- 白身魚の香草グリル
- 鶏もも肉のハーブグリル
〜彩り野菜添え〜
- ローストビーフ
- スペイン産生ハム「ハモンセラノ」
- パテ・ド・カンパーニュ
- マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- オイルサーディン&ブロッコリー
- イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- 紫キャベツとニンジンのラベ
- マカロン・アソート

その他、メニューや価格にご要望がございましたらご相談ください。

上記の他にも様々なメニュー・プランを取り揃えております。

コングレスクエア大阪中之島
Congrès Square Osaka Nakanoshima

お問い合わせ Tel:06-6147-6770 Email: cson@osaka.congres-square.jp

2ndTableのデザートケータリング



DESSERT CATERING PLAN

デザートケータリングプラン

お一人様 ¥3,500 (税抜) / 7品
(ソフトドリンク飲み放題付き)

デザートメニュー

- ・ニューヨークチーズケーキ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ
- ・濃厚なガトーショコラ
- ・生キャラメルケーキ
- ・ティラミス
- ・桃とラズベリーのケーキ



デザートケータリングプランの飲み放題はソフトドリンクのみのご用意となります。



DRINK MENU

- ホットコーヒー
- オレンジジュース
- コーラ
- 紅茶
- アップルジュース
- ミネラルウォーター
- ウーロン茶
- ジンジャーエール
- 炭酸水