

旧桜宮公会堂
KYUSAKURANOMIYA KOKAIDO

各種宴会、会議、会合など
大切な集いやイベントのご相談は
「旧桜宮公会堂」へ

人数やご予算はもちろん

お料理、会場へのご要望、さまざまなご都合まで

小さなことでもご満足いただけるサービスをご提供いたします

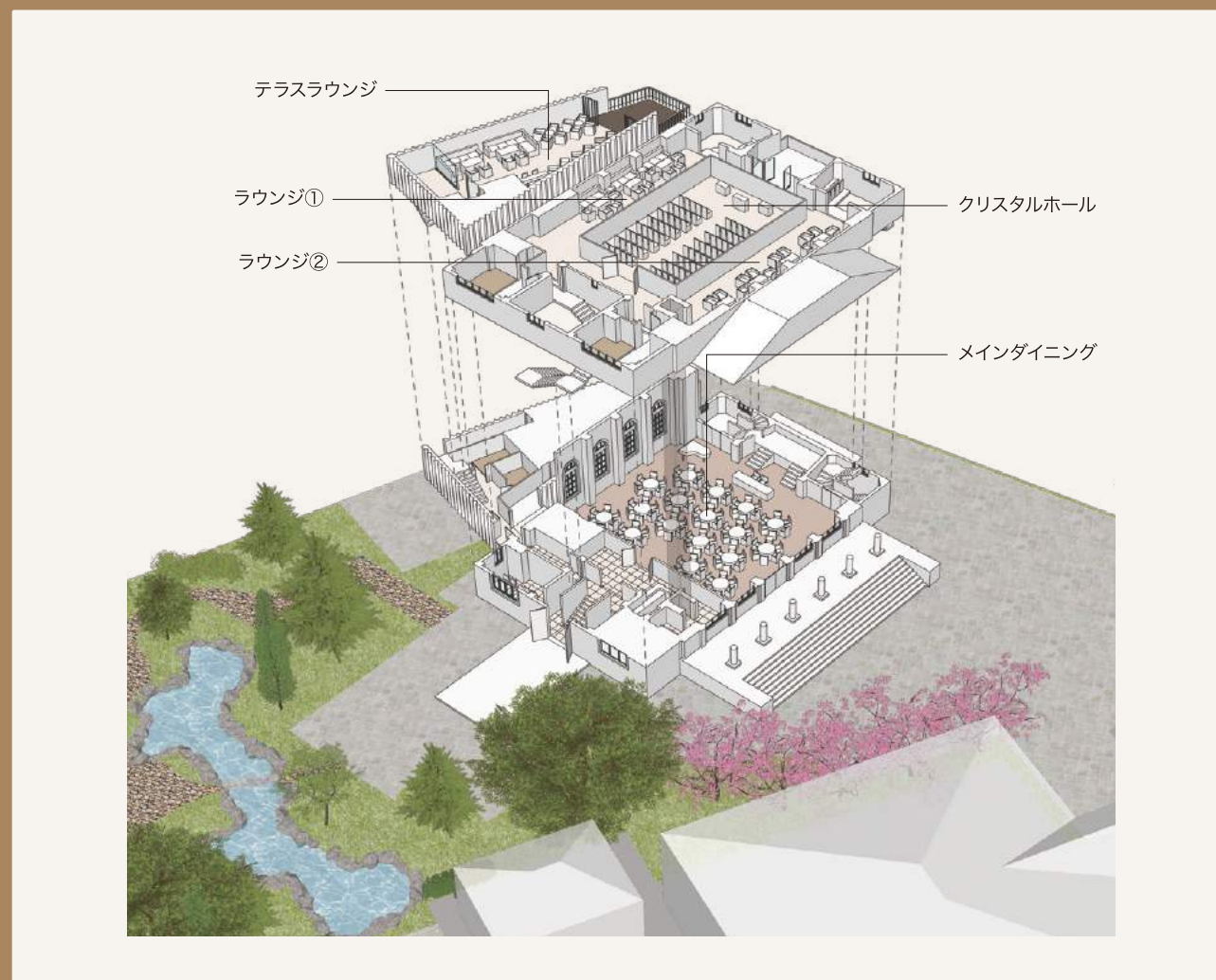
空間とスタッフ、それぞれの強みを生かして

お客様のご趣向に合わせた会場設営から料理内容まで

幅広くご提案させていただきます

FLOOR GUIDE

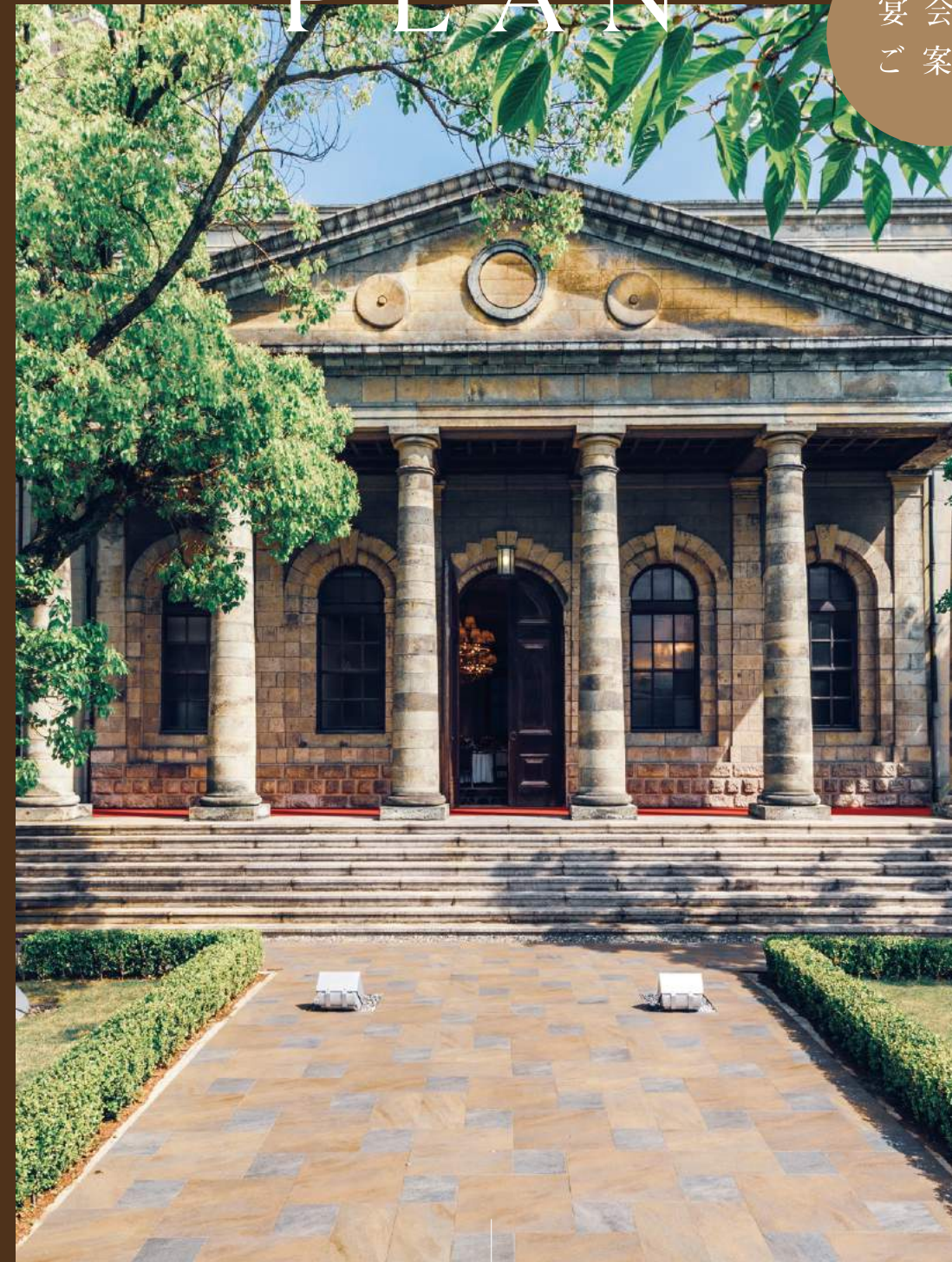
フロアガイド



名称	面積	幅×奥行×高さ	正 餐	立 食	音響、映像
テラスラウンジ	70㎡ (20.5坪)	5.5m×12m×2.7m	30名	50名	CD、ワイヤレスマイク2本
ラウンジ①	112㎡ (33.9坪)	4m×14.0m×4.9m	20名	40名	ワイヤレスマイク1本
ラウンジ②	112㎡ (33.9坪)	4m×14.0m×4.9m	20名	40名	ワイヤレスマイク1本
クリスタルホール	102.4㎡ (30.1坪)	7.7m×13.3m×3.1m	—	—	CD、ワイヤレスマイク1本
メインダイニング	210.6㎡ (63.7坪)	15.6m×13.5m×5.3~4.5m	120名	250名	CD / HDD、CD ワイヤレスマイク4本、DVD

PARTY
PLAN

宴会の
ご案内



BANQUET / CONFERENCE

IMPORTANT GATHERING

KYUSAKURANOMIYA KOKAIDO

旧桜宮公会堂

TEL.050-5306-8500



restaurant.novarese.jp/smk

〒530-0042 大阪府大阪市北区天満橋1-1-1

第二水曜定休(営業対応可・応相談)

E-mail: r-smk@novarese.co.jp

JR大阪環状線「桜ノ宮駅」西口より徒歩9分・JR東西線「大阪天満宮駅」9番出口より徒歩9分

地下鉄堺筋線・谷町線「南森町駅」3番出口より徒歩10分



LAYOUT

同じ会場でも、ご宴会の内容・人数によってさまざまなレイアウトが可能です

メインダイニング使用例 ① **華やかなパーティ形式** **メインダイニング使用例 ② 空間を贅沢に使った対面形式** **メインダイニング使用例 ③ 大人数を収容できるスクール形式**

メインダイニング使用例 ④ **シアタースタイル** **メインダイニング使用例 ⑤ ビュッフェスタイル**

テラスラウンジ使用例 ① **特別感溢れる空間での対面形式** **テラスラウンジ使用例 ② 華やかなパーティ形式** **テラスラウンジ使用例 ③ ビュッフェスタイル**



COURSE

着席でゆっくりと贅沢に楽しむコーススタイル

LUNCH SHORT COURSE お料理 4品
 前菜 サマーモンの桶製と選根のマリネ、胡瓜のマヨネーズソース
 [スープ] 焼きとろもちこのポタージュ
 [メイン] オリブとトマトを詰めた奥丹波鶏のロティ、季節のお野菜とご一緒に
 [デザート] クレームダンジュと旬の葡萄、レモンのソルベ

LUNCH FULL COURSE お料理 5品
 前菜 鮭と茄子のタルタル、フルーツトマトのクーリ
 [スープ] じゃがいもとポロローのポタージュ
 [魚料理] 鮭とアノイカのボワレ、季節のお野菜とご一緒に
 [肉料理] 京都産日吉豚のグリエ、タスマニアマスチード風味
 [デザート] スターググラスと、ルビーグレープフルーツ、生姜風味紅茶のジュレ

DINNER お料理 5品
 前菜 ホタテのミキエ、彩野菜のサラダ仕立て、柚子のアクセント
 [スープ] フォワグラのフラン
 [ボワン] 真鯛のボワレと白菜のエチュベ、ブルブランソース
 [メイン] 若鶏のヴァロティース、ソースヴァンルージュ
 [デザート] 苺のフレジと柑橘のパフロヴァ、ピスタチオのソルベ

BUFFET

厳選した旬の食材を用いたシェフ特製のビュッフェ

お一人様 (ドリンク別) ¥4,000~ (税込4,400円)

[前菜] ● コールミート盛り合わせ ● スモークサーモンのタクス ● 新鮮な彩り野菜にツナとゆで卵を添えた、オーブン焼きサラダ ● 旧桜ノ宮公会堂特製サンドイッチ

[温菜] ● 真鯛のボワレ ● 小松菜と桜海老のエチュベ ● 豚肩肉のロティマスチードソース ● 鶏もも肉のやわらかクリーム煮込み ● レモン風味 ● 厚切りベーコンとほうれん草のトマトソース

[デザート] ● なめらかプリン ● ほろし茶のプラマンジェ ● アールグレイシフォンケーキ ● クラシックガトーショコラ

FREE DRINK [フリードリンク] お一人様 ¥2,000 (税込2,200円)

LUNCH FREE DRINK [ランチ限定 フリードリンク] お一人様 ¥700 (税込770円)

● ビール ● ノンアルコールビール ● ワイン (赤・白) ● カクテル30種 ● 日本酒

● 焼酎 (芋・麦・米) ● 梅酒 ● ウイスキー ● ハイボール ● レモンサワー ● ソフトドリンク5種

スパークリングワイン 飲み放題 お一人様 ¥800 (税込880円)

乾杯 スパークリングワイン お一人様 ¥500 (税込550円)

※コース・ビュッフェともにメニューは一例です。季節によってメニューなど変更する場合がございますのでご了承ください。※フリードリンクは120分割となっております。※会場費をご請求させていただく場合がございます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。※写真はイメージです。※価格はすべて税込です。

OTHER PLAN

会場、ロケーションを生かした様々なプランをご用意しています

コンサートホール&ライブプラン

昼の部 9:00-15:00 夜の部 16:00-22:00

食事なしプラン 月~木 [昼・夜の部]ともに¥150,000 [金 [昼・夜の部]ともに¥200,000 土・日・祝日 [昼の部]¥300,000 [夜の部]¥350,000

食事付きプラン コースまたはビュッフェプランからお選びください

最低保証料金 [昼の部] ご飲食代金の合計¥250,000- [夜の部] ご飲食代金の合計¥350,000-

無料貸し出し機材 ●ワイヤレスマイク4本 (パナソニック スピーチー用マイク) ●有線マイク&シールド2本 (SHURE SM58 スイッチ付き) ●CDデッキ2台 ●8チャンネルミキサー (リバーブ無し)

※上記時間内に搬入から撤収までお願いします。※演奏時間は上記時間内2時間以内でお願いします。(リハ除く)。

※表示金額はすべて税込です。

OPTION

様々なシーンでご利用いただける設備・アイテムが充実! 多彩な演出をご用意しております。

メインデッシュを厳選牛へ変更 お一人様 ¥1,000 (税込1,100円)
 メインデッシュを国産牛へ変更 お一人様 ¥1,800 (税込1,980円)

卓上花 ¥3,000~ (税込3,300円~)

プロジェクター使用料 ¥30,000 (税込33,000円)
 スクリーンのみ ¥10,000 (税込11,000円)

生演奏手配 (1名) ¥50,000~ (税込55,000円~)
 音響オペレーター ¥50,000~ (税込55,000円~)

ピアノ使用料 ¥30,000 (税込33,000円)
 電子ピアノ使用料 ¥10,000 (税込11,000円)

フリードリンク延長 30分 ¥500 (税込550円) 60分 ¥1,000 (税込1,100円)

※写真はイメージです。※表示金額はすべて税込です。

OTHER

特別な日のドレスアップに、レンタルドレスサイト“ANDYOU(アンドユー)”

詳しくはこちら >> <https://and-u.jp>

展示会・イベント会場使用料金

使用時間	メインダイニング	クリスタルホール	テラスラウンジ	ラウンジ①②	個室	全館使用
2時間 [8:00-16:00]	¥120,000	¥70,000	¥70,000	¥35,000	¥10,000	¥340,000
2時間 [16:00-22:00]	¥140,000	¥80,000	¥80,000	¥40,000	¥12,000	¥392,000
30分延長 [8:00-16:00]	¥30,000	¥17,500	¥17,500	¥8,750	¥2,500	¥85,000
30分延長 [16:00-22:00]	¥35,000	¥20,000	¥20,000	¥10,000	¥3,000	¥98,000
30分延長 [深夜22:00-8:00]	¥56,000	¥32,000	¥32,000	¥16,000	¥4,800	¥156,800
終日使用	¥420,000	¥242,500	¥242,500	¥121,250	¥35,500	¥1183,000

※お食事、お飲み物は別途となります。ご予算に合わせてご提案いたしますので、ご相談ください。※土日祝日は価格が変動致します。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。※表示金額はすべて税込です。