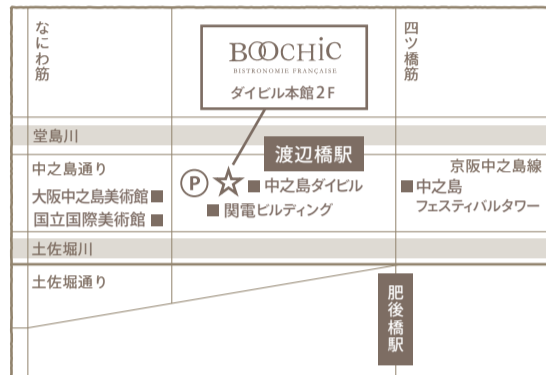


折



ACCESS MAP



【電車でお越しの場合】

京阪中之島線「渡辺橋」駅 2A出口徒歩1分
Osaka Metro四ツ橋線「肥後橋」駅 徒歩10分
地下直結

【お車でお越しの場合】

ダイビル本館西側地下に
中之島四季の丘駐車場ございます。
¥200 / 30分 (割引ご優待はございません)

BOOCHIC ブーチック
BISTRONOMIE FRANÇAISE

大阪市北区中之島3丁目6-32 ダイビル本館2階
2F daibiruhonkan, 3-6-32, Nakanoshima
Kita-ku, Osaka, 530-0005, Japan.

ご予約・
お問合せ TEL 06.6136.5008

お電話の受付時間

11:30 - 18:00

定休日:不定休



OFFICIAL WEB



INSTAGRAM

最新メニューや営業日はこちらからチェックいただけます

BOOCHIC
BISTRONOMIE FRANÇAISE



折



※料理はイメージです

Party Plan パーティープラン

Casual course カジュアルコース | 全8品 | ¥3,500

ご予算を抑えながらメインも楽しんでいただけるお食事プラン

- 前 菜 タコと彩野菜のセビーチェ / 生ハムとモルタデラの盛り合わせ
スモークサーモンのポービエツト / アンチョビポテトのタルティーヌ
- サ ラ ダ 10種の彩りガーデンサラダ
- メ イ ン チキンと茸のフリカッセ
- メ イ ン 茶美豚のローストポーク ハニーマスタードソース
- デザート ミニフルーツタルト / 季節のパウンドケーキ

Standard course スタンダードコース | 全9品 | ¥4,500

パーティーで最もよく選ばれるおすすめプラン

- 前 菜 鴨バストラミとカマンベールのピンチョス / タコと彩野菜のセビーチェ
生ハムとモルタデラの盛り合わせ / スモークサーモンのポービエツト
アンチョビポテトのタルティーヌ
- サ ラ ダ 10種の彩りガーデンサラダ
- メ イ ン チキンと茸のフリカッセ
- メ イ ン サロマ黒牛のロティ 赤ワインソース
- デザート ミニフルーツタルト / 季節のパウンドケーキ

Special course スペシャルコース | 全10品 | ¥5,500

贅沢で充実したボリューム満点のスペシャルプラン

- 前 菜 鴨バストラミとカマンベールのピンチョス / タコと彩野菜のセビーチェ
生ハムとモルタデラの盛り合わせ / スモークサーモンのポービエツト
アンチョビポテトのタルティーヌ
- サ ラ ダ 10種の彩りガーデンサラダ
- パ ス タ 漁師風パスタモドーロ
- メ イ ン 茶美豚のローストポーク ハニーマスタードソース
- メ イ ン サロマ黒牛のロティ 赤ワインソース
- デザート ミニフルーツタルト / 季節のパウンドケーキ

※各コース20名様より承ります。その他人数については要相談です。
※各コース +¥1,000でテーブルシェアに変更可能です。

Free Drink フリードリンク

¥1,500

MENU (120分制 L.O. 90分)

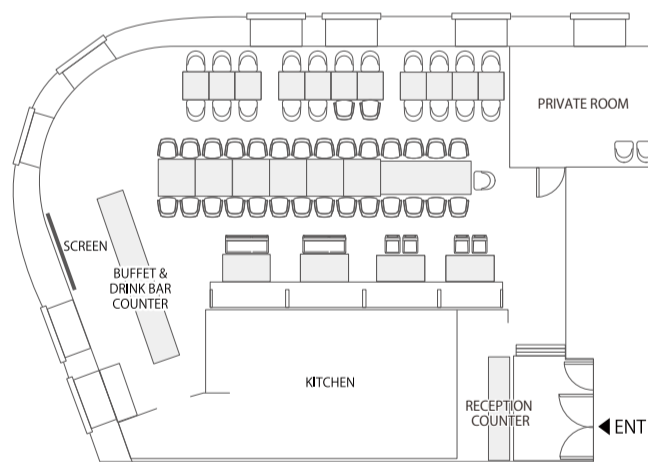
ビール・ワイン (赤・白) ・ウイスキー・焼酎 (麦・芋)
ソフトドリンク・カクテル各種 (カシス・ピーチ・ラム・ウォッカ・ジン)
上記が楽しめます。

FREE OPTION

- ・液晶ビデオプロジェクター
- ・スクリーン
- ・音響設備
- ・ワイヤレスマイク (2本)
- ・マイクスタンド (1台)

Layout レイアウト ※レイアウトは一例です

その他、人数に合わせたレイアウト・立食パーティーレイアウトも
ご用意しております。お気軽にご相談ください。



※最低保障金額 ¥150,000となります