

BREEZÉ PLAZA

忘・新年会プラン

1名様 **5,500円** (税込) ~ 2時間

ケータリング + フリードリンク + 会場費

ご利用期間 / 2026 12.1 (火) ~ 2027 1.31 (日) まで

2社から選べる、**6**つのケータリングプラン

関西で2万社以上に選ばれるケータリングサービス

FIRST CATERING
— THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD —
近畿全域でケータリングならファーストケータリング

お一人様 / 会場費込
※フリードリンク別

お気軽にご利用いただける
スタンダードプラン

4,000円 (税込) 12品プラン

おすすめ! /
ボリューム・内容ともに
大満足の人気プラン

5,500円 (税込) 14品プラン

一年の締めくりにふさわしい、
少し贅沢なプラン

7,000円 (税込) 16品プラン

🕒 ご利用時間 **2時間**

・30名様以上で承ります。・フリードリンクプランのご利用が必須です。
・参加人数分のお料理、フリードリンクのご注文が必須となります。・お料理はビュッフェスタイルでご提供いたします。

ホテルクオリティの料理とサービスでおもてなし

NILAX | ニラックスケータリングサービス
CATERING SERVICE

お一人様 / 会場費込
※フリードリンク別

おすすめ! /
迷ったらこれ!
料理も価格も納得のプラン

5,500円 (税込) 13品プラン

本格料理を堪能!
内容充実の満足プラン

7,000円 (税込) 14品プラン

最高級のおもてなし、
ワンランク上のプラン

9,000円 (税込) 15品プラン

+



3つのプランから選べる

フリードリンク
※詳しくは裏面をご確認ください。

Aプラン

1,500円 (税込)

Bプラン

2,000円 (税込)

Cプラン

3,000円 (税込)

BREEZÉ PLAZA 忘・新年会プラン **3大特典**

1.

全プラン

**ワイヤレスマイク2本・
BGM再生付き!**

2.

月・火・水

+ 40名以上

幹事様 (1名様分) **無料!**



3.

小ホール

+ 80名以上

一部設備 **無料サービス!**

- ・ワイヤレスマイク4本
- ・液晶プロジェクター (小ホール用12,000ルーメン高輝度)
- ・スクリーン257インチ (小ホール常設)
- ・小ホール用ステージ
- ・BGM再生



スタンダードなプラン

4,000円(税込) プラン / 12品

- ・森の彩りマカロニデリ
- ・コリアンチキンの紅香ソース
- ・季節魚の彩りエスカベッシュ
- ・黄金だしの玉子焼き
- ・牛ロースの冷製仕立て オニオンソース
- ・上握り寿司の盛り合わせ
- ・プティパーガーセレクション
- ・スパイス薫る挽肉キーマカレー
- ・若鶏のゴールドンフリット
- ・香ばし塩焼きそば
- ・花椒香る本格麻婆豆腐
- ・ひとくちデニッシュアソート



大満足の人気プラン

5,500円(税込) プラン / 14品

- ・彩りの野菜ガーデンディップ
- ・鮮魚の柑橘香るシトラスマリネ
- ・四季を味わう季節の蒸籠
- ・シェフセレクトの今日のパテ
- ・牛ロースのロティ 芳醇オニオンソース
- ・スペイン風たまごのオープン仕立て
- ・シェフ特製セイボリーコレクション
- ・寿司職人の旬彩にぎり
- ・やわらかキャベツのミート包み 完熟トマトソース
- ・若鶏と茸のクリーミーフリカッセ
- ・ジュシーから揚げと熟成ポテトのクロケット
- ・帆立と国産バジルのペンネ・アル・フォルノ
- ・プランチスタイルのスイートワッフル
- ・季節のフルーツと小菓子のアソート

おすすめ!

少し贅沢なプラン

7,000円(税込) プラン / 16品

- ・彩り15品目のガーデンサラダ
- ・生ハムとカマンベールのシャルキュトリ仕立て
- ・本日の鮮魚 豪華舟盛り
- ・蟹とアボカドの海鮮ヴェリース いくら添え
- ・ラタトゥイユ プロヴァンサル
- ・季節野菜の彩り蒸籠仕立て
- ・職人仕立ての特選にぎり寿司
- ・プティサンドイッチセレクション
- ・牛ロースのカービングサービス 芳醇オニオンソース
- ・牛肉のやわらか赤ワインプレゼ
- ・魚介の地中海風スープ仕立て
- ・炙りベーコンと3種チーズの濃厚ペンネ
- ・ホエー豚のとろける柔らか角煮
- ・ローストミートボール 完熟トマトソース
- ・シェフパティシエのデザートコレクション
- ・季節のフルーツアソート

ファーストケータリング

料理も価格も納得のプラン

5,500円(税込) プラン / 13品

- ・冷製ローストビーフホースラディッシュソース
- ・コールドミート3種盛り合わせ
～紅茶鴨・生ハム・チキンロール～
- ・ひと口タルト
～サーモンクリーム・アボカドシュリンプ～
- ・エスカベッシュ和風仕立て
- ・豆腐とトマトのカプレーゼ風バジルの香り
- ・握り寿司5種盛り合わせ
- ・全粒粉パンのサンドイッチパリエ
- ・フライドチキン ハニーマスタードソース
- ・ゴロゴロ茄子のミートパンネ
- ・殻付きあさりとムール貝のオープン焼き
- ・熱々お勧め点心盛り合わせ
- ・プチデザートアソート
- ・季節のフルーツ盛り合わせ



内容充実の満足プラン

7,000円(税込) プラン / 14品

- ・柚子香る低温焼成ローストビーフ和芥子ソース
- ・コールドミート4種盛り合わせ
～紅茶鴨・生ハム・チキンロール・ミートローフ～
- ・サーモンのカルパッチョ レモンコラーゲンソース
- ・ホタテとフィッシュフリッターのエスカベッシュ
- ・みつせ鶏とトマトのカプレーゼ風バジルの香り
- ・握り寿司6種盛り合わせ
- ・小麦香るパケットのカラマリサンド
- ・フライドチキン ハニーマスタードソース
- ・ムール貝と白身魚のポワレ～ソース・アメリカヌ～
- ・3種串揚げ盛り合わせ
- ・熱々お勧め点心盛り合わせ
- ・本格海老のチリソース青梗菜を添えて
- ・昔ながらの手作りプリン(クラシックカスタードプリン)
- ・季節のフルーツピンチョス



ワンランク上のプラン

9,000円(税込) プラン / 15品

- ・低温焼成国産牛のローストビーフ
- ・アンティパストミスト5種盛り合わせ
～紅茶鴨・生ハム・チキンロール・ミートローフ・スモークサーモン～
- ・シェフおまかせチーズ盛り合わせ
- ・マグロのカルパッチョ柚子胡椒を添えて
- ・牛しゃぶ香味野菜のサラダ仕立て
- ・蝦夷あわびの柔らか磯煮
- ・特選握り寿司8種盛り合わせ
- ・真鯛とキノコのボワレ黒トリュフソース
- ・大海老とムール貝の香草ホイル焼き
- ・柔らかビーフのシャリアピンソース
- ・グリル野菜添え
- ・低温長時間調理で仕上げた豚肩ロース
- ・殻付きホタテ貝のオープン焼きブルギニョンバター
- ・フカヒレ入り五目あなかおこげ
- ・ご褒美ミニケーキアソート
- ・メロンと季節のフルーツ盛り合わせ

ニラックスケータリング

+ 3つのプランから選べる フリードリンク / お一人様



A プラン / 1,500円(税込)

- ・ビール(お一人様1本)
- ・焼酎(水割り・ロック)
- ・ウイスキー(水割り・ロック)
- ・ハイボール
- ・ソフトドリンク



B プラン / 2,000円(税込)

- ・ビール
- ・焼酎(水割り・ロック)
- ・ウイスキー(水割り・ロック)
- ・ハイボール
- ・ワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク

C プラン / 3,000円(税込)

- ・ビール
- ・焼酎(水割り・ロック)
- ・ウイスキー(水割り・ロック)
- ・ハイボール
- ・ワイン(赤・白)
- ・日本酒
- ・梅酒(ロック・ソーダ割)
- ・スパークリングワイン
- ・ソフトドリンク

ビジネスから娯楽まで

最大 200名 [立食形式] 収容

あらゆるシーンに対応可能な会場を複数ご用意しております。



小ホール



801号室+802号室

BREEZÉ PLAZA

ブリーゼプラザ ホール & カンファレンス

<https://www.breeze-plaza.com/>

〒530-0001

大阪市北区梅田 2-4-9 ブリーゼタワー 7-8F

お申込・お問い合わせ

06-6344-4890

(受付時間 平日10:00~17:00)

ブリーゼプラザ

ブリーゼプラザ
公式HPはこちら