



＼ 炊き立てご飯と出来立てのおかずを折詰にしてお届け ／

# 大阪 お弁当 A【春限定】



※画像は盛り付け例です。一部食材は予告なく変更の場合がございます。

※価格はすべて税込です。

春季限定お弁当



①春の花丸膳  
1,650円

鯖あおき焼き、大葉巻き照焼つくね、京風ふき山椒、筍土佐煮、厚焼き玉子、アスパラガス梅かつおソース、海老と枝豆のふわふわしんじょ、おひたし菜の花、筑前煮 等

【竹の子ご飯】または【生姜ご飯】  
いずれかをお選びください

※画像は竹の子ご飯です



②春のクリーミフライ膳  
1,560円

アスパラガスのクリーミィハムカツ  
(トマトソース掛け)、  
あさりクリームコロッケ、  
桜えび入りクリーミーコロッケ、  
筑前煮、ポテトサラダ 等



③春御膳  
1,930円

鯖あおき焼き、大葉巻き照焼つくね、京風ふき山椒、筍土佐煮、厚焼き玉子、アスパラガス梅かつおソース、海老と枝豆のふわふわしんじょ、京揚げ入りぜんまい、おひたし菜の花、桜餅 等

【竹の子ご飯】または【生姜ご飯】  
いずれかをお選びください

※画像は生姜ご飯です



消費期限はお届けより2時間 / ご注文は4,000円(税込)より

ご注文はご利用日の8日前(土日祝日を除く)の18時まで

数量変更はご利用日の3日前(土日祝日を除く)の18時まで



＼ 炊き立てご飯と出来立てのおかずを折詰にしてお届け ／

# 大阪 お弁当 A

※画像は盛り付け例です。一部食材は予告なく変更の場合がございます。

※価格はすべて税込です。

## 人気九杓シリーズ



①旬彩九杓膳 煌 2,050円

かやくごはん、明太子ごはん、枝豆ごはん、チキンステーキ、豆腐ハンバーグ、がんも煮、しいたけ煮、なんきん煮、合鴨スライスパストラミ、さわら西京焼き、玉子焼き、甘味物、お惣菜 等



②旬彩九杓膳 輝 2,050円

かやくごはん、金山寺みそ、いりこみそ、さわら西京焼き、ずいきの炊いたん、甘辛とり天、鶏そぼろ信田、がんも煮、なんきん煮、しいたけ煮、厚焼き玉子、甘味物、お惣菜 等



③旬彩九杓膳 茜 1,530円

かやくごはん、たいみそ、もろみみそ、さば塩焼き、かに風味かまぼこ磯部揚げ、イカ天みぞれあえ、揚げだし豆腐いりこみそ、厚焼き玉子、甘味物、お惣菜 等



④旬彩九杓膳 紅 1,530円

かやくごはん、ゆずみそごはん、ねりうめごはん、鶏団子、厚焼き玉子、えびと枝豆のしんじょう、さば塩焼き、野菜のよせ揚げみぞれあんかけ、筑前煮、甘味物、お惣菜 等

## 特選御膳



みぞれおろしソース/デミグラスソース

⑤特製ハンバーグ膳 1,530円

特製ハンバーグ、フライドポテト、ロールキャベツ、パリジャンキャロット、お惣菜 等  
※ソースをお選びください



⑥花丸和風膳 1,330円

さわら西京焼、むかしコロッケ、厚焼き玉子、海老しんじょう、筑前煮、お惣菜 等



⑦花丸洋風膳 1,330円

デミグラスハンバーグ、カレーコロッケ、アジフライ、ロールキャベツ、プレーンオムレツ、お惣菜 等



⑧花丸中華膳 1,330円

甘酢肉団子、大焼売、鶏唐揚げ、揚げ餃子、チンジャオロース風春巻、レンコン饅頭、お惣菜 等



⑨唐揚げ膳 1,200円

若鶏の唐揚げ、厚焼き玉子、お惣菜 等



【長野県発】ご当地名物  
⑩ソースかつ膳 1,430円

厚切りロースかつ、ソースたれ、玉子焼き、高野豆腐煮、さつま芋煮、お惣菜 等

消費期限はお届けより2時間 ／ ご注文は4,000円(税込)より

ご注文はご利用日の8日前(土日祝日を除く)の18時まで

数量変更はご利用日の3日前(土日祝日を除く)の18時まで



＼ 明治のころから愛される大阪ならではの弁当 ／

# 大阪 お弁当 B

※画像は盛り付け例です。一部食材は予告なく変更の場合がございます。※価格はすべて税込です。



①八角弁当(はちかく)  
1,900円



②大阪料亭彩膳 1,900円



③新世界(しんせかい) 2,300円



④牛すき焼きとりから弁当  
1,800円



⑤大阪焼肉御膳～太閤～  
1,900円



⑥御堂筋弁当(みどうすじ)  
2,050円



⑦胡蝶(こちょう) 2,530円



⑧黒桐 3,230円



⑨宴 3,850円



⑩炙り蒸し穴子重  
1,950円

消費期限はお届けより6時間 / ご注文は同一商品13,000円(税込)より

ご注文はご利用日の8日前(土日祝日を除く)の18時まで

数量変更はご利用日の3日前(土日祝日を除く)の18時まで



＼ 会話が弾む彩りプレートを華やかに盛り合わせてお届け ＼

# 大阪 オードブル A

※画像は盛り付け例です。一部食材は予告なく変更の場合がございます。※価格はすべて税込です。

## ①賑(にぎわい)

若鶏の唐揚げ、エビフライ、コロッケ、甘酢とり天ぷら、フライドポテト、枝豆 等



5,200円

目安 3~4人前

## ②集(つどい)

春巻き、焼売、甘辛唐揚げ、ミートボール、イカ天ぷら(タルタルソース)、グリルチキン、黒糖わらびもち 等



6,500円

目安 3~4人前

## ③宴(うたげ)

イトヨリのフレンチマスタードマリネ、ロールキャベツ、ポークウィンナー、グリルチキンオニオンソース、合鴨パストラミ、デミグラスソースハンバーグ 等



7,800円

目安 3~4人前



## ④サンド盛合わせ

※画像は盛り付け例です。

4,300円

目安 4~6人前

消費期限はお届けより2時間 / ご注文は4,000円(税込)より

ご注文はご利用日の10日前(土日祝日を除く)の18時まで

数量変更はご利用日の5日前(土日祝日を除く)の18時まで



# Party menu

パーティーメニュー



ローストビーフと  
にぎり寿司を  
すべてのコースに



ニラックスケータリングサービス パーティーメニュー

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

ニラックスケータリングサービス  
おすすめポイント

全プラン  
アルコール飲み放題付 2時間制

1. 味・品数では、定評あり!(5,000円プラン13品)※1
2. 全てのプランに、人気の「握り寿司」「ローストビーフ」付※2
3. 瓶ビールは、氷水で冷やし「冷え冷え」でご提供!
4. ご使用のお皿・グラスは使い捨ててはございません※3
5. 料理卓セッティングはご要望に応じてご対応いたします※4

人気NO.1のおすすめプラン  
メニューを多く楽しめます

## DELUXE PLAN

デラックスプラン 15品

¥6,000 (税込¥6,600)

おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた ローストビーフ  
上握り寿司6種盛り合わせ  
上まぐろ・帆立・いか・赤海老・穴子・上サーモン

冷菜

海老と魚介のサラダ ニース風  
イタリアンハムのガトー仕立て 鴨スモークと共に  
生ハムとフレッシュモッツアレラチーズのカプレーゼ  
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り  
小さいタルトのペイクドエッグ  
ステーキサラダ パーニャカウダーソース  
全粒粉パンのミックスサンドイッチ

温菜

白身魚のポワレ ブールブランソース バジリックの香り  
鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース  
豚バラ肉の煮込み ロコモコソース  
北海道産キタアカリとソーセージのアリオソース  
オイスター香る 本格ソース焼きそば

スイーツ

ミニデザートバリエーション

25名様より承ります

会議や研修後の打ち上げなどに  
お手軽にご利用ください

## SPECIAL PLAN

スペシャルプラン 13品

¥5,000 (税込¥5,500)

おすすめメニュー

冷製ローストビーフ レフォールソース  
握り寿司5種盛り合わせ  
まぐろ・サーモン・蒸し海老・いか・穴子

冷菜

魚介のサラダ ニース風  
紅茶鴨と香味野菜のバルサミコソース  
サラダチキンのチャイニース風  
濃厚胡麻ソース  
ポイルドエッグとポテトのリヨネーゼ  
ベーコンとペンネの明太クリーム仕立て  
全粒粉パンのミックスサンドイッチ

温菜

白身魚のポワレ ブールブランソース  
バジリックの香り  
鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース  
ラザニアとポロネーゼのグラティネ  
オイスター香る 本格ソース焼きそば

スイーツ

ミニデザートバリエーション

30名様より承ります

カジュアルなご会合や  
会話中心のパーティーに

## FINGER FOOD PLAN

フィンガーフードプラン 11品

¥5,000 (税込¥5,500)

おすすめメニュー

ローストビーフと  
フリルレタスのルーロー  
てまり寿司 まぐろ・いか・サーモン

ピンチョス

サラダ海老とオリーブ  
モッツアレラチーズとミニトマト

タルト

ポップコーンシュリンプのオーロラソース  
ポイルドエッグとポテト

ブルスケッタ

サーモンクリーム  
イタリアン野菜のラクトゥイユ

サンド

一口サイズのミックスサンド

グラス

ステーキサラダ

スイーツ

ミニデザートバリエーション

30名様より承ります

### FREE DRINK

フリードリンク 2時間制

アルコール 瓶ビール / ワイン (赤・白) / 焼酎 (麦・芋)  
ハイボール / レモンサワー / ウイスキー

ソフトドリンク 烏龍茶 / オレンジジュース / ソーダ水 / ミネラルウォーター



※パーティーのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の15日前まで、  
メニュー・人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の7日前までに  
ご連絡くださいますようお願いいたします。  
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。  
※メニューは、季節や仕入れにより変更となる場合がございます。※写真はイメージです。

注1: パンフレットに掲載されているスペシャルプランとなります。  
注2: パンフレットに掲載されているプランが対象です。  
注3: ご依頼の内容によっては対応できない場合がございます。  
注4: ご依頼の内容によっては別途費用が発生する場合がございます。



ローストビーフとにぎり寿司を  
すべてのコースに

# Party menu

パーティーメニュー

大切なゲストをお招きするパーティーに  
ワンランク上の贅沢プラン

品数を抑え素材にこだわったプラン  
会話を楽しむパーティーにおすすめです

アルコール  
飲み放題付  
2時間制

## LUXURY PLAN

ラグジュアリープラン 14品

¥8,000 (税込¥8,800) 20名様より承ります

### おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた 国産牛ローストビーフ  
特上握り寿司 7種盛り合わせ  
中トロ・蟹・いくら・北寄貝・赤海老・帆立・厚切りサーモン  
牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風  
スペイン産熟成生ハムハモンセラノと  
モッツアレラチーズとオリーブの盛り合わせ  
真鯛のカルパッチョ サワークリームソース  
濃厚鶏白湯 おこげ添え

### 冷菜

鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味  
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り  
特製ソースのカツサンド&ハムチーズサンド

### 温菜

鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース  
国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース  
干焼明蝦~大海老のチリソース煮込み~

### スイーツ

シェフオリジナルデザート  
季節フルーツ盛り合わせ

ゲストをお招きするにふさわしい  
和洋中 16品の贅沢プラン

アルコール  
飲み放題付  
2時間制

## PLATINUM PLAN

プラチナプラン 16品

¥7,000 (税込¥7,700) 25名様より承ります

### おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた 国産牛ローストビーフ  
特上握り寿司 6種盛り合わせ  
厚切まぐろ・帆立・いか・赤海老・蟹・厚切りサーモン  
大海老と白身魚のポワレ  
ブルブランソース バジリックの香り

### 冷菜

アミューズブーシュ ・シュリンプとオリーブ  
・ベイクドエッグ  
・モッツアレラチーズとミニトマト  
鴨のロースト 赤ワインソースはちみつ風味  
生ハムとフレッシュモッツアレラチーズのカプレーゼ  
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り  
シーフードとムール貝のマリネ サワークリームソース  
特製ソースのカツサンド&ハムチーズサンド

### 温菜

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風  
鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース  
国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース  
香港炒麺 ~具沢山の炒め焼きそば~

### スイーツ

シェフオリジナルデザート&フレッシュフルーツ

## FREE DRINK

フリードリンク

アルコール 瓶ビール/ワイン(赤・白)/焼酎(麦・芋)  
ハイボール/レモンサワー/ウイスキー

ソフトドリンク 烏龍茶/オレンジジュース/ソーダ水/ミネラルウォーター



※パーティーのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の15日前まで、  
メニュー・人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の7日前までにご連絡くださいますようお願いいたします。  
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。

※ローストビーフ・にぎり寿司は、5,000円以上のプランに含まれます。  
※メニューは、季節や仕入れにより変更となる場合がございます。  
※写真はイメージです。



ニラックスケーキタリಂಗサービス プレジデントプラン

NILAX | ニラックスケーキタリಂಗサービス CATERING SERVICE

# President Plan



ラグジュアリーな空間で楽しむ 非日常のひと時  
美味しい料理と、バラエティー豊かなお酒の数々 大切なゲストの記憶に残るパーティープラン

プレジデントプラン ¥10,000 (税込¥11,000) 14品

食器類は、陶器・グラスを使用し高級感を演出いたします 20名様より承ります

アルコール  
飲み放題付  
2時間制

## Chef's recommend menu

シェフのおすすめメニュー



低温調理で焼き上げた  
国産牛のローストビーフ  
国産牛を低温のオーブンでじっくりと時間をかけて焼き上げることで、しっとりやわらかく、より一層美味しく仕上げました

特上握り寿司 8種盛り合わせ  
中トロ・蟹・うなぎ・いくらなど  
厳選した人気の寿司ネタを贅沢に8種類ご用意しました  
見た目も鮮やかな盛り合わせです



蝦夷あわびのやわらか磯煮 生うに添え  
あわびを出汁でコトコトと丁寧に煮込み、柔らかく仕上げました。  
雲丹を添えた塩味のアクセントがクセになります

殻付き帆立のオープン焼き  
ブルギニオンバター  
殻付き帆立貝をオープンで香ばしく焼き上げ、帆立の旨みを引き立てるバターとニンニクの風味を効かせたブルギニオンバターソースをかけました

おこげと食べる“魚翅米鍋巴”  
ふかひれスープ  
ほぐしたフカヒレをオイスターソースで煮込んだスープをサクサクのおこげにかけてお召し上がりください



【食前酒】  
フルーティー  
スパークリングワイン  
スパークリングワインに季節のフルーツを入れました！  
食前酒として、お召し上がりください  
バーカウンターをご用意しております

Cold dishe  
シェフお勧め チーズの盛り合わせ  
アトランティックサーモンのカルパッチョ  
爽やかなシトラスソース  
スペイン産 熟成生ハム  
ハモンセラーノ オリーブを添えて  
鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味

Hot dishe  
牛ほほ肉のシチュー ブルゴーニュ風  
真鯛のボワレブルブランソース バジリックの香り  
国産ポークのロティエ 淡路島産玉ねぎソース  
干焼明蝦 ~大海老のチリソース煮込み~

Dessert & Coffee  
シェフのおすすめデザート&フルーツ  
ホットコーヒー  
※紙コップを使用しております。

FREE DRINK  
フリードリンク

アルコール	瓶ビール / ワイン(赤・白) / 焼酎(麦・芋) ハイボール / レモンサワー / ウイスキー
ソフトドリンク	烏龍茶 / オレンジジュース / ソーダ水 / ミネラルウォーター

※パーティーのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の15日前まで、メニュー・人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の7日前までにご連絡くださいますようお願いいたします。  
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。  
※ローストビーフ・にぎり寿司は、5,000円以上のプランに含まれます。  
※メニューは、季節や仕入れにより変更となる場合がございます。  
※写真はイメージです。