

Plan・Do・See × ATC LOUNGE  
ご提案プラン

Plan・Do・See セールスマネージャー/万博推進室 室長  
北田大輔

[daisuke.kitada@plandosee.co.jp](mailto:daisuke.kitada@plandosee.co.jp)

090-8721-5029

## ATC LOUNGE 施設概要

### 施設概要 FACILITY

■場所 ITM棟12F北

■住所 〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北2丁目1-10（トレードセンター前駅直結）

■面積 約160m<sup>2</sup> (内厨房面積約18m<sup>2</sup>)

#### ■ご提案内容

コース料理・フィンガーフード/デザート・お寿司職人握り・お弁当配達 ※ハラル・ビーガン・コーシャ対応可能  
会議利用・展示会利用・撮影・イベント利用など

■利用開始日 2025年4月13日(日)～

■キャパシティ（最大） 着席50名／立食100名／スクール約50名／シアター約100名 10名様より利用可能

#### ■設備

音響機器(PA卓、スタンドスピーカー2台、マイク、マイクスタンド) 各種DJ機材 照明  
電動ロールスクリーン(窓側)、ロールスクリーン(ファサード目隠し)、プロジェクター、モニター、スクリーン

■厨房設備:IHコンロ(3口)、冷蔵庫冷凍庫、2層シンク、食器棚兼作業台

■空調:EHP2台

# ご提案プラン一覧

## お食事ご提案プラン

全てお一人様あたりの金額で消費税/サービス料金を含みます

### フィンガーフード/デザートプラン

- Aプラン 3,000円 (3種類セレクト)  
Bプラン 4,500円 (5種類セレクト)  
Cプラン 6,500円 (8種類セレクト)

#### フード

一口最中キャビア  
スモークサーモンのムース  
パテドカンパーニュ  
生海苔のゼッポリーニ  
グリル野菜ミスト  
ミモザ風ブルスケッタ  
彩トマトのカプレーゼ  
香住産紅ズワイガニと唐墨のタルト  
和牛のローストビーフ マッシュルーム  
中トロとアボカドのタルタル  
京鴨生ハムのカナッペ  
帆立とズッキーニのハーブグリル  
アランチーニ

#### デザート

レモンケーキ  
ミニシュークリーム  
季節のフルーツタルト  
ほろほろクッキー  
カヌレ  
生チョコ  
季節のフルーツタルト  
アップルパイ  
マカロン

ミシュラン1つ星 鮭麻布 監修お寿司オプション (職人握り付)

1貫1,000円

1貫1,200円

鯛 サーモン  
ブリ カンパチ  
ホタテ マグロ赤身  
海老 鰻  
メ鯖

中トロ 金目鯛  
ばたん海老 アオリイカ  
アワビ 雲丹  
ノドグロ イクラ

### フルコースプラン

- Aプラン 4,500円 (フルコース4品 メイン鶏)  
Bプラン 6,500円 (フルコース5品 メイン豚)  
Cプラン 8,000円 (フルコース6品 メイン牛)

### ヴィーガンコースプラン

Aプラン 8,000円 (フルコース5品)

アミューズ ブリオッシュ サマートリュフ  
前菜 ブッラータとフルーツトマトのガスパチョガーリックとバジルのオイル  
パスタ ボロネーゼ 万願寺唐辛子 オレキエッテ  
メイン 王様しいたけの赤ワイン煮込み トリュフのポムピュール  
デザート 酒粕カカオジェラート

### お寿司プラン

お寿司のみのご注文の場合、左のネタ全品1貫1,000円

3貫プラン 3,000円

6貫プラン 6,000円

8貫プラン 8,000円

その他自由にカスタマイズも可能でございます

## その他ご提案プラン

全てお一人様あたりの金額で消費税/サービス料金を含みます

### フリードリンクプラン

Aプラン 2,500円  
Bプラン 2,000円  
Bプラン 1,500円

Aプラン  
スパークリングワイン  
ハートランドビール  
赤ワイン  
白ワイン  
炭酸水  
ジンジャーエール  
りんごジュース  
烏龍茶  
コーヒー  
紅茶

Bプラン  
スパークリングワイン  
ハートランドビール  
炭酸水  
ジンジャーエール  
りんごジュース  
烏龍茶

Cプラン  
炭酸水  
ジンジャーエール  
りんごジュース  
烏龍茶

### その他ドリンクオプション

日本酒/焼酎追加 +300円  
ウイスキー追加 +300円  
レモンサワー追加 +300円  
カクテル（ジン/カシス/カンパリ）追加 +500円

### 会場費

2時間利用 55,000円  
4時間利用 110,000円→99,000円  
8時間利用 220,000円→198,000円  
※1時間追加につき 27,500円

キッチン使用の場合全体で+11,000円

### その他経費

食材保冷車 50,000円  
荷物搬入車 20,000円

グラス/お皿/お箸/カトラリー  
おしぼり/布ナフキン/テーブルクロス  
その他備品一式 最大100,000円

スタッフ人件費 1時間2,500円×時間×人数

その他オプション  
舞妓手配一人90,000円  
三味線パフォーマンス150,000円  
琴演奏100,000円  
など

ご提案イメージ写真

フィンガーフード/デザート



ズワイガニと  
唐墨のタルト



和牛ローストビーフと  
マッシュルームの  
コンフィ



カリフラワー豆腐  
新玉ねぎのムース



豚のリエット  
クロスティニー



トリュフマッシュポテト  
の最中



鮮魚のカルパッチョ  
キャビア



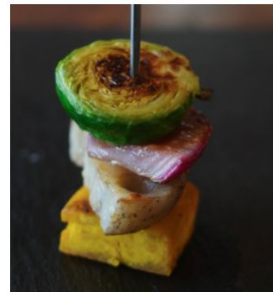
本鮪のタルタル  
パニプリ



生海苔のゼッポリーニ

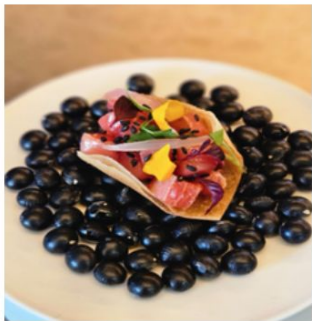


気仙沼メカジキの  
ミニバーガー



グリル野菜  
フリットミスト





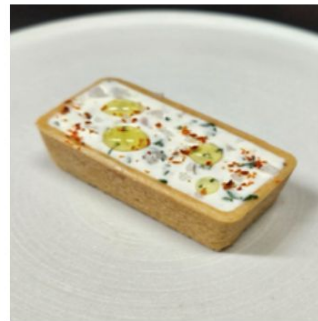
マグロタルタル



パテ



カレーコロケ



フロマージュタルト



シャンピニオン  
カプチーノ



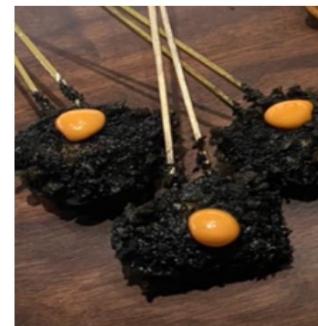
キャビアゴーフル



最中 サーモンキャビア



低温調理和牛ユッケ  
雲丹添え



竹炭チキンフリット



黒毛和牛ユッケ



マドレーヌ



チョコレート  
フィナンシェ



季節のフルーツタルト



旬のフルーツのジュレ



デコポンのタルト



ミニシュークリーム



ミニシュークリーム



ヴィーガン  
生チョコレート



マカロン  
各種 (シトラス/フランボ  
ワーズ/カシス)



クッキーシュー



タルト フランボワーズ



フロマージュテリヌ

フルコース





お寿司





お弁当

## お弁当プラン

全てお一人様あたりの金額で消費税/サービス料金を含みます

バスでの移動前、ホテル入口、新幹線、移動場所でのお渡しが可能です  
最低5個から最大500個まで対応可能です

### 【メニュー一覧】

おにぎり弁当	1,300円
和風唐揚げ弁当	1,800円
サンドウィッチ	2,200円
湯豆腐弁当	2,800円
ハンバーグ弁当	2,800円
和牛2段弁当	2,800円
京懐石弁当	4,800円
黒毛和牛弁当	4,800円



ハンバーグ弁当



和牛2段弁当

### 【特別対応】

ハラルおにぎり弁当 1,800円

ベジタリアン弁当 2,800円

ハラル和牛弁当 3,800円

### 【オプション】

ロゴ入り 200円

お茶 200円

風呂敷 2,000円

わっぱ 4,000円

  
THE  
SODOH  
HIGASHIYAMA KYOTO

ロゴ入れも可能



風呂敷は今後も利用可能



わっぱは今後も利用可能