

2016年の
団体宴会ご利用数

647^{*}件
達成!

デキる幹事になり たいアナタ

どんな宴会にしたいですか？
悩める幹事様を私たちが徹底サポート！

歓送迎会プラン

Welcome and Farewell Party Plan



プラン期間 / 2017年3月1日 ~ 5月31日

団体様も 少人数様も 大歓迎

リ・ライフ各店が幹事様のお役に立ちます

 RE・LIFE

※2016年にリーツァンティン、ソッシュスクエア、ローマンルヴでご利用いただいた宴会件数の合計数

ココが違う! 5つのメリット

- ① 幹事様の 下見ご飲食代 20%OFF
- ② アレルギーも 好き嫌いも 絶対対応宣言
- ③ 盛り上げ上手なスタッフが 余興提案
- ④ お涙頂戴! 感動演出を とことんサポート
- ⑤ 2月末までに予約確定で 幹事様にお食事券 5,000円分 贈呈

できる幹事はコレをやっている!

宴会を成功させる5つのコツ

準備編 「こんな宴会にしたい!」を叶えるお店かどうか下見で判断

宴会といってもその意味合いは様々。親睦を深めるための、新しい年度にむけての決起集会なのか、内容に見合ったお店選びが必要となるわけです。「どんな宴会にしたいか、予算はこれくらい」が決まったら、それが叶うお店なのかどうか下見で判断してみましょう。

メリット
① 下見の際の幹事様のご飲食代 **20%OFF** ※要予約
お店の雰囲気など見ていろいろご相談ください

メニュー編 選べることでダメ出し回避 みんなも店選びに巻きこもう

幹事が独断で決めた料理では、当日になってから「この味は苦手」とか「甲殻類は食べられないよ」なんて声が上がります。「量」なのか「質」なのかも大事な選考ポイントの1つですね。いくつか候補を絞って投票制にすれば選びやすいでしょう。

メリット
② アレルギーも 好き嫌いも **絶対対応宣言**
特別に食べたいメニューもあればご要望ください

盛り上げ編 事実、笑顔を生み出す楽しい宴会は良い記憶として残りやすい

普段は交流の少ないスタッフや 周りにあまり馴染んでない新入社員も参加するせっかくの機会ならば、参加型ゲームや余興を企画すると一体感が出て盛り上がること間違い無し。何をすれば良いか悩むポイントではありますが、相談に乗りますよ。

メリット
③ 盛り上げ上手なスタッフが **余興提案**
叩いて かぶってジャンケンポンやビンゴなど小物が必要な場合もご相談ください

感動編 主役の涙をさそう 粋な計らいを仕掛けてみる

慰労や送別、歓迎が目的の宴会の場合、主役に対してサプライズの演出をしてあげると思い出深い宴会となります。贈答用のお花やメッセージ付ケーキのご用意の他、BGMの演出など、幹事様が考える仕掛けのお手伝いをとことんいたします。

メリット
④ お涙頂戴! 感動演出を **とことんサポート**
お花またはケーキのご用意は無料です*
※どちらか1点に限る。宴会3日前までにはご相談ください

ご褒美編 がんばった自分へのご褒美も忘れない

幹事というのは想像以上に大変です。日頃の仕事もこなしながら幹事としての仕事をこなすと時間もかかりますし、上司やスタッフに対する気苦労も多いです。そんな中でも頑張った宴会を成功させたアナタはもう立派な幹事さん。自分をねぎらう事も大切です。

2月末までに予約確定なら ...
メリット
⑤ 幹事様に差し上げます!
お食事券5,000円分

各店でご用意できる幹事様サポート プロジェクター、スクリーン、ビンゴゲーム、ビンゴカード
ポータブルマイク、カラオケ(リー・ツァン・ティンのみ)、手土産など

やること目一杯!

幹事様の手引き

まずは宴会の趣旨を把握

親睦を深めるのなら、参加型ゲームや余興、カラオケなどがオススメ。方針発表や決起集会なら、マイクやプロジェクター、スクリーンなどがあると大人数でも問題ありません。送別会ならお花やケーキがあったり、サプライズプレゼントなどがあれば思い出深くなるでしょう。



日程決め

宴会がもっとも集中するのは木曜夜・金曜夜。複数の候補日を参加者にヒアリングしましょう。集合時間、宴会スタート時間、宴会終了時間もいっしょに決めておくことで段取りがスムーズです。

会場予約

当社の店舗は着席可能人数はいずれも50人を優に超えます。個室貸切や店舗貸切などは早くから予約で埋まる可能性がありますので、ぜひお問い合わせください。

★お酒を飲む宴会当日は予想以上に盛り上がるかもしれません。周りに迷惑がからないように個室や宴会場をおさえましょう。

飲酒運転は禁物! 送迎バスを検討

団体行動にはバスが便利。最大28名乗りのバスが10名様以上4日前までにご予約の場合、無料でご乗車いただけます。もちろん片道30分程度であればお迎え場所・お送り場所のご希望をお聞きすることも可能です。ただし台数に限りあり。



料理選び

「量」なのか「質」なのか、大切に作る軸を決めましょう。また、食物アレルギーや苦手な食べ物を参加者に聞いておく配慮も必要です。候補があがったら、参加者にヒアリングして選んでもらいましょう。

★店舗スタッフに相談の上で、メニューのアレンジや特別コースを組むことも可能です。

当日 慌てない為の役割分担

受付係、司会進行役、余興参加者、景品買い出し係、会計係、追加注文をまとめる係、、、それぞれ得意な人を見つけて役割をお願いをしましょう。それだけでなく幹事は多忙です。1人で抱え込まずチーム体制を築くのも幹事の仕事のうち。

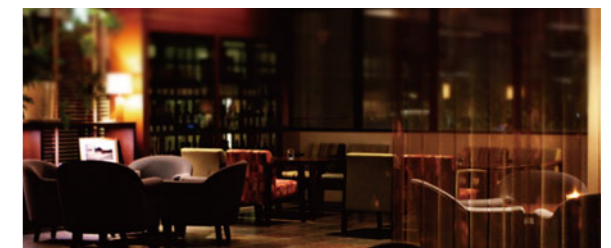
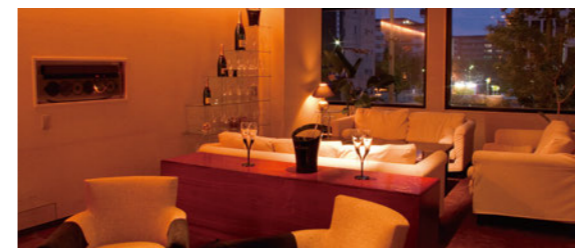
人数変更や、まさかのトラブル?!

前日になって人数変更になった。飲みすぎて気分が悪くなる人が出た。忘れ物をした。勝手に追加注文をされていた。などまさかのトラブルは付き物です。そんな時は店舗スタッフに相談を。(ちなみに前日までならキャンセル料は無料)あらかじめの想定がたくさんできればできるほど、万全の体制で当日に臨めます。

二次会手配

宴会中に二次会参加者を募るのも幹事の仕事の1つ。あらかじめ二次会会場をおさえておき、参加者の誘導をスムーズに行いましょう。当社では、安心料金の飲み放題プランもご用意しております。

↓ 二次会会場にちょうど良い BAR 店舗もございます ↓





CHINA DINING
浪漫路
ROMAN-LUE

チャイナダイニング
ローマンルウ

月～金 ランチ 11:00～15:30
ディナー 17:00～23:00
土日祝 終日 11:00～23:00
(ランチ L.O.15:00、ディナー L.O.22:00)



ご予約・お問い合わせ TEL.06-6858-6223
食材と調理にこだわった特別なお料理をご提供しておりますので、ご要望はお早めにお問い合わせください。

無料送迎 10名様以上で4日前までにご予約の場合、最大28名乗りの無料送迎バスをご利用いただけます。※ただし台数に限り有り。

ローマンルウのお料理プラン (メニュー内容の変更などご相談くださいませ)

セレクトコース

全50品の中から7品選べる欲張りプラン

お料理(全7品)
飲み放題 120分のセット価格
お一人様
税込 **5,000円**

4名様から承ります ※8名様以上でのご利用の場合は事前オーダーをお願いいたします。

前菜・サラダ

- ★1. 四種前菜盛り合わせ
- 2. 国産イチボのタタキ～山椒ソース～
- 3. 天然鮮魚のお刺身～浪漫路スタイル～
- 4. 農家さんこだわり旬野菜サラダ

飲茶

- ★5. 四種蒸し物
- 6. 小籠包
- 7. 水餃子 スープ仕立て
- 8. 広東風 棒餃子
- 9. 春巻き

スープ

- ★10. 蟹肉入りフカヒレスープ
- 11. 旬野菜のスープ
- 12. 蟹肉入りコンソープ

野菜料理

- 13. 旬野菜の蟹肉あんかけ
- 14. 有機青梗菜のクリーム煮
- 15. 茄子の甘味噌炒め
- 16. 八宝菜

海鮮料理

- ★17. 大海老のマヨネーズソース
- 18. 大海老のチリソース
- 19. 天然鮮魚の強火蒸し
- 20. 天然鮮魚と旬野菜のあっさり炒め
- 21. ホタテ、紋甲イカと旬野菜のトーチー炒め
- 22. ホタテ、紋甲イカと旬野菜の唐辛子炒め

★: 料理長のおすすめ



肉料理

- 23. 黒毛和牛とピーマンの細切り炒め
- 24. 黒毛和牛の甘味噌炒め
～中華クレープ包み～
- 25. 黒毛和牛の粒切り炒め～レタス包み～
- 26. 茶美豚と旬野菜のオイスターソース炒め
- ★27. 茶美豚ロースの特製酢豚
- 28. 茶美豚バラ肉のピリ辛ガーリックソース
- 29. 茶美豚バラ肉と旬野菜のピリ辛味噌炒め
- 30. 備中高原鶏の唐揚げ

- 31. 備中高原鶏の唐揚げ～香味ソース～
- 32. 備中高原鶏とカシューナッツの
オイスターソース炒め

豆腐・玉子

- 33. 四川麻婆豆腐
- 34. 海老入りオムレツ

麺もの・ご飯もの

- 35. 台湾風汁そば
- 36. 四川担々麺
- 37. 海鮮入りあんかけ焼きそば
- 38. 広東風醤油焼きそば
- ★39. 蟹肉とレタスの炒飯
- 40. 五目炒飯
- 41. 牛肉入りガーリック炒飯
- 42. 海老入りXO醤焼きビーフン
- 43. 海鮮入りおこげ

デザート

- ★44. やわらか杏仁豆腐
- 45. マンゴープリン
- 46. ココナッツ団子
- 47. 胡麻団子
- 48. カスタード饅頭
- 49. 桃饅頭
- 50. アイスクリーム、シャーベット

※お選びいただいた料理を人数分でお出しします。デザートは個別でご注文いただけます。
※お料理8品目以上をご希望の場合は、1品追加ごとにお一人様 税込 540円の追加料金がかかります。
※大皿でのご提供となります。

青龍コース

高級食材フカヒレが姿煮で味わえる

お料理(全8品)
飲み放題 120分のセット価格
お一人様
税込 **7,000円**

4名様から承ります

(お料理内容)

- 季節の前菜盛り合わせ
- フカヒレの姿煮
- 上海点心師手づくり小籠包2種
- 天然赤海老のマヨネーズマンゴーソース
- 国産若鶏のトロトロ煮込み ペーパー包み
- 契約農家から届く産直野菜のニンニク生姜炒め
- 旬の野菜あんかけ土鍋炒飯
- 杏仁豆腐

飲み放題メニュー

- アルコール/瓶ビール、オールフリー、紹興酒、ウイスキー、梅酒、杏露酒、カシスリキュール、鏡月、赤ワイン、白ワイン
- ソフトドリンク/オレンジジュース、プーアル茶、ソーダ

貸切人数

大きな円卓を囲む VIP ルーム

10名様～40名様まで

ガラス扉で間仕切れる絨毯敷の個室。
プライベート感あるお集まりに最適。



ファミリールーム

6名様～12名様まで

少人数でのお集まりに
ちょうど良い個室。



ダイニングホール

45名様～70名様まで

重厚なインテリアに囲まれたホール。
落ち着いた雰囲気です。



ココがスゴいよ フカヒレの姿煮

フカヒレの姿煮はまさに中華料理の王様。職人の手で一枚一枚丁寧に下処理したフカヒレの味わいもさることながら、その美味しさの真髄はなんといってもスープにあります。中華料理ではスープの一番出汁のことを清湯(チントン)と言いますが、この清湯を贅沢に使用した鶏ガラスープは鶏の滋養がたっぷり溶け込み、栄養食としても人気の高いスープです。フカヒレのコラーゲンは美肌を作り、老化予防に効果を発揮します。また鉄分は血液を作り、オレイン酸は不飽和脂肪酸としてコレステロール低下に役立ちます。これらの栄養分が溶け込んだフカヒレの姿煮は美味しいだけでなく身体にもいいのです。



ソッシュスクエア

2階 / 3階

月～金 ランチ 11:00～15:00
ディナー 17:00～23:00

土日祝 終日 11:00～23:00
(ランチ L.O.14:30、ディナー L.O.22:00)



ご予約・お問い合わせ TEL.06-6840-6577

食材と調理にこだわった特別なお料理をご提供しておりますので、ご要望はお早めにお問い合わせください。

無料送迎 10名様以上で4日前までにご予約の場合、最大28名乗りの無料送迎バスをご利用いただけます。※ただし台数に限り有り。

ソッシュのお料理プラン (メニュー内容の変更などご相談くださいませ)

プリフィックスプラン

全19品の中から6品選べる欲張りプラン

お料理(全6品)
飲み放題 120分のセット価格
お一人様
税込 **5,000円**

4名様から承ります ※8名様以上でのご利用の場合は事前オーダーをお願いいたします。

1品目/前菜

- ★ 1. 本日の前菜盛り合わせ
- 2. 自家製スモークハム・生ハム・サラミ・モルタデラの盛り合わせ
- 3. 生ハムと季節のフルーツ&カプレーゼ
- 4. 鮮魚のカルパッチョ

2品目/サラダ

- ★ 5. みつぎ農園平飼い玉子のシーザーサラダ
- 6. 能勢町田尻野菜とグリルベーコンの和風サラダ
- 7. スペイン産生ハムとみつぎ農園トマトのサラダ

3品目/ピッツァ

- ★ 8. みつぎ農園トマトのマルゲリータ
- 9. 淡路塩浜さんの玉葱と6種チーズのピッツァ
- 10. 茄子のボロネーゼピッツァ

★: 料理長のおすすめ

※お選びいただいた料理を人数分でお出しします。
※お料理7品目以上をご希望の場合は、1品追加ごとにお一人様 税込 540円の追加料金がかかります。
※大皿でのご提供となります。



4品目/パスタ(バゲット付)

- 11. アサリと能勢町田尻野菜のペペロンチーノ
- ★ 12. 和歌山県 熊野海産 釜揚げシラスのペペロンチーノ
- 13. 農家直送トマトとモッツアレラチーズとバジルのトマトソース
- 14. 渡り蟹のトマトクリーム(追加料金 税込 300円)

5品目/メインディッシュ

- 15. 本日の鮮魚ロースト 農家野菜のバーニャカウダ仕立て
- 16. 海の幸と季節野菜のアクアパッツァ(追加料金 税込 300円)
- 17. ハーブでマリネした若鶏のグリルと農家野菜のロースト

6品目/ドルチェ

- ★ 19. パティシエドルチェ3種盛り合わせ

春爛漫 SØSHコース

春の厳選食材いっぱい! 農産地や生産者にこだわりました

お料理(全8品)
飲み放題 120分のセット価格
お一人様
税込 **7,000円**

4名様から承ります

(お料理内容)

- 春爛漫 前菜4種盛り合わせ
- 能勢町田尻野菜と鮮魚カルパッチョのサラダ
- 季節の農家野菜スープ
- 京都藤尾さんの菜の花と桜海老のトマトピッツァ
- 和歌山県 熊野海産 釜揚げシラスと春キャベツのペペロンチーノ
- SØSH 自家製バゲット
- 本日の鮮魚ポワレと そら豆のリゾット
- 黒毛和牛サーロイン イチゴの赤ワインソース
- ドルチェ 4種盛り合わせ



飲み放題メニュー

- アルコール/スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、瓶ビール、オールフリー、ウイスキー、カシスリキュール、鏡月、梅酒
- ソフトドリンク/オレンジジュース、烏龍茶、ジンジャーエール、ソーダ

ご宴会の後、3階で二次会はいかがでしょう

SØSH 二次会プラン

飲み放題 90分
おつまみ付きのセット価格

お一人様
税込 **2,000円** 4名様から承ります

(飲み放題メニュー)

ビール、ワイン、カクテル、ソフトドリンクなど 全30種

ココがスゴいよ
**サプライズ
生演奏**

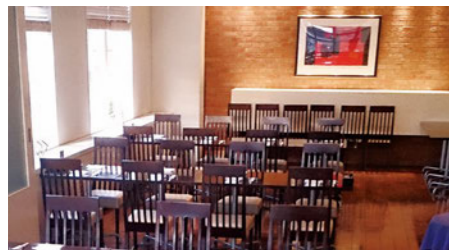
主役の方へサプライズ
「生演奏をプレゼント!」
想い出に残る歌や音楽をリクエストしてください。
プロのミュージシャンが無料でご要望にお応えいたします。
※毎週金曜の夜(3ステージ)限定

貸切人数

2F / ダウンフロア

応相談～50名様まで

ダイニングホールより1段掘り下げた個室空間。
ホールとはカーテンで間仕切れるので
目線が気になりません。



2F / ダイニングホール

(着席) 応相談～80名様まで
(立食) 応相談～150名様まで

音響設備あり | 貸切可

中央にピザ釜を配した明るいダイニングホール。



3F / リビングホール

(着席) 30名様～40名様まで
(立食) 100名様以上は応相談

音響設備あり | 貸切可

開放的な広々としたホール。ソファ席。



ココがスゴいよ
**宴会を盛り上げる
ゲストのご提案**



宴会にコンパニオンを呼んだり、プロのミュージシャンを呼んだり、マジシャンを呼んでみませんか?
ソッシュ3階では、幹事様のご希望に添う「宴会を盛り上げるための様々なゲストイベント」をご提案させていただく空間と独自のネットワークをご用意しております。

(料金一例)

- コンパニオン / 1名 税込 12,000円～
- ミュージシャン / 1名 税込 30,000円～
- マジックショー / 1名 税込 35,000円～
- ご予約/宴会当日の2週間前まで





アジアダイニング
リー・ツァン・ティン

レストラン ランチ 11:00~15:00
ディナー 17:00~23:00

BAR 18:00~03:00*
※通常 21:00以降はテーブルチャージ
税込 540円が別途かかります



ご予約・お問い合わせ TEL.072-749-0037

食材と調理にこだわった特別なお料理をご提供しておりますので、ご要望はお早めにお問い合わせください。

無料送迎 10名様以上で4日前までにご予約の場合、最大28名乗りの無料送迎バスをご利用いただけます。※ただし台数に限り有り。

リー・ツァン・ティンのお料理プラン (メニュー内容の変更などご相談ください)

旬の李さんコース

月ごとに変わる旬食材を贅沢に堪能

お料理(全8品)と飲み放題 120分のセット価格

お一人様
税込 **5,000円** 4名様から承ります



3月のお品書き

(お料理内容)

- 季節感じるチャイニーズオードブル
- 旬野菜の無添加野菜スープ
- 上海点心師の手作り飲茶3種
- 旬の野菜春巻き
- 有頭赤海老と旬野菜のガーリック炒め
- 茶美豚の柔らかく赤ワイン煮込み
- 李さん特製ビーフン
- デザート

4月のお品書き

(お料理内容)

- 季節感じるチャイニーズオードブル
- 上海点心師の手作り飲茶3種
- 小籠包入り蒸しスープ
- 季節野菜添えて
- 海鮮と契約農家野菜のあっさり炒め
- 豚肉のマスタード風味の唐揚げ
- 有機野菜添え
- 若鶏のオープン焼き
- シェフの気まぐれソース
- 本日の飯物
- デザート

5月のお品書き

(お料理内容)

- 季節感じるチャイニーズオードブル
- 山椒と豆腐のとろみスープ
- 上海点心師の手作り飲茶3種
- 海老と大根餅の香港漁師パウダー炒め
- 中国式ロワイヤル
- フカヒレ餡かけ生ハム添え
- 豚肉とフレッシュ野菜味噌炒め
- サニーレタス包み
- 野菜たっぷり餡かけ焼きそば
- デザート

ココがスゴいよ

アップグレードメニュー

追加料金で「旬の李さんコース」をより豪華に!

- 1 スープメニューに「フカヒレ(散翅)」を加える
【追加料金】お一人様 税込300円
- 2 海鮮料理を「伊勢海老のチリソース」に変える
【追加料金】お一人様 税込1000円
- 3 お肉料理を「黒毛和牛ステーキ」に変える
【追加料金】お一人様 税込900円
- 4 食後の飲み物「珈琲、紅茶」を追加する
【追加料金】お一人様 税込200円



飲茶バイキングプラン

本場上海点心師の手づくり飲茶全45品が食べ放題

飲茶バイキング(全45品)90分*

飲み放題 120分のセット価格

お一人様
税込 **5,000円** 4名様から承ります

(お料理一例)

- | | | |
|----------|------------|------------|
| ■ 海老焼売 | ■ 焼豚焼きパイ | ■ 豆乳粥 |
| ■ ヒスイ餃子 | ■ 若鶏の唐揚げ | ■ あっさり汁そば |
| ■ 小籠包 | ■ 棒棒鶏サラダ | ■ ゴマ団子 |
| ■ 広東風焼売 | ■ 茄子のピリ辛炒め | ■ マンゴープリン |
| ■ 中華ちまき | ■ 麻婆豆腐 | ■ ふわとろ杏仁豆腐 |
| ■ 焼きニラ饅頭 | ■ 海老のチリソース | ■ 抹茶アイス |
| ■ 大根もち | ■ 酢豚 | ■ 柚子シャーベット |
| ■ 上海春巻き | ■ イカの油淋ソース | など (全45品) |

※出来立てをお楽しみいただくため1階レストランホールでのご宴会の場合のみご予約承ります。
※開宴より90分後にラストオーダーとなります。

飲み放題メニュー

- アルコール/瓶ビール、オールフリー、ワイン、焼酎、日本酒、梅酒、杏露酒、ライチ酒、紹興酒、ウイスキー、カシスリキュール、カクテル
- ソフトドリンク/ジンジャーエール、ソーダ、オレンジジュース、烏龍茶、中国茶

ご宴会の後、BARで二次会はいかがでしょう

Lei Bar 二次会プラン

飲み放題 90分*

おつまみ付きのセット価格

お一人様
税込 **2,000円**

4名様から承ります
二次会利用の場合、チャージ無料

(飲み放題メニュー)

ビール、ワイン、カクテル、ソフトドリンクなど 全30種

※飲み放題は延長30分ごとに
お一人様 税込 540円が別途
掛かります

ココがスゴいよ

カラオケ二次会

カラオケルームを90分無料でご利用いただけます。

※カラオケルームの延長料金は90分ごとに税込
3240円がグループで別途掛かります。
※部屋に限りがございますので早めにご予約願います。

貸切人数

1F / アジアンスペース

応相談~32名様まで 半個室

カーテンで間仕切って大いに盛り上げられるスペース。



2F / パーティールーム

応相談~80名様まで 音響設備あり

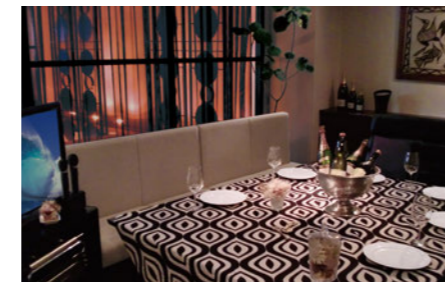
円卓を囲んでお食事ができる大きな個室。団体でご利用の際はぜひどうぞ。



2F / カラオケルーム

10名様~16名様まで 音響設備あり

昼・夜、どの時間帯でもご利用いただけるカラオケルーム。



2F / BAR ホール

応相談~22名様まで
貸切可・喫煙可

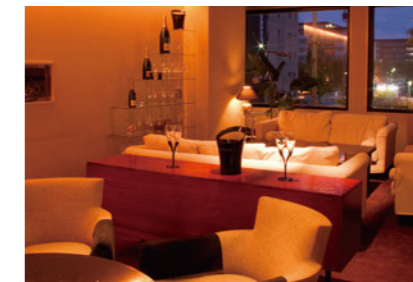
大人の雰囲気魅力のBARスペース。団体貸切の場合、カラオケ利用も可能。



2F / VIP ルーム

10名様~20名様まで
喫煙可

2次会利用にオススメなプライベート空間。ゆったりソファが心地よい。



少人数・50名以下プランあり

SØSHのブライダルプラン



まずは見学申し込みから

TEL.06-6840-6577

ソッシュスクエアは挙式から披露宴までの本格ウエディングから、仲間内で盛り上がる1.5次会や少人数プランまでをご用意しております。おふたりのご希望をそのまま形にできる会場です。ぜひ一度ご相談にきてください。

姉妹店情報



ローマンルウ キッチン

ららぽーと EXPOCITY 店

ファミリーで利用しやすい中華カフェ。

営業時間 11:00~22:00 (L.O.21:00)

TEL 06-4860-6458

吹田市千里万博公園 2-1
ららぽーと EXPOCITY レストラン棟2階



リー・ツァン・ティン

ルクア大阪店

ショッピングやデートの際に寄りやすい中華レストラン。

営業時間 11:00~23:00 (L.O.22:00)

TEL 06-6347-0797

大阪市北区梅田 3-1-3
ルクア大阪10階



ソッシュ・ザ・マーケットバール

グランフロント大阪店

通り沿いでアクセス良好なワインバール。

営業時間 11:00~23:00 (L.O.22:00)

TEL 06-6485-7315

大阪市北区大深町 4-20
グランフロント大阪 南館1階



ポイントカード会員 募集中

**ポイントを貯めると JCB ギフト券を必ず贈呈！
入会金・年会費 無料！ポイント有効期限なし！**



お会計時に貯まるポイントを集めると
お得な特典を利用できます。

お誕生日付きには特典付バースデーハガキを送付。
登録店舗からのお知らせもお送りいたします。

貯めるとお得！ポイント特典

- 10000ポイント / JCB ギフト券5万円分
- 5000ポイント / JCB ギフト券2万円分
- 2000ポイント / 季節の特別コース ペアお食事券
- 1000ポイント / 以下 A~C のいずれかに引き換え
 - A. ミニ胡蝶蘭またはフラワーアレンジメント
 - B. ランチメニュー ペア無料券
 - C. ソムリエ厳選ワイン1本
- 500ポイント / 以下 A~D のいずれかに引き換え
 - A. クルミの飴炊きとカシューナッツ砂糖がらめ
 - B. フィナンシェ5本セット
 - C. 自家製ドレッシングと農家野菜
 - D. おすすめの一皿 無料券

ポイントカードのご利用について

税抜100円につき1ポイント貯まります。
貯まったポイントは1ポイント1円分の換算で
100ポイント単位で値引き利用できます。

**入会申し込みはグループ各店で承ります。
また、カードのご利用はグループ各店で可能です。
ご来店の際にお声かけくださいませ。**

企業様で ご利用いただくと 大変お得です！

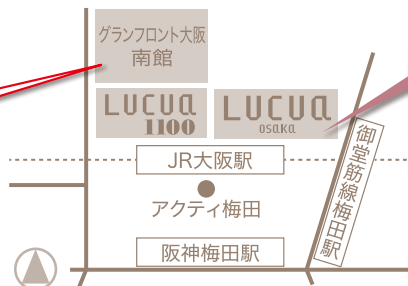
会計をされる幹事様は
たくさんのポイントが
貯まる良い機会となりますので
まだ会員ではないという方は
ぜひご検討くださいませ！

店舗 MAP



梅田エリア店舗

SØSH THE MARKET BAR
グランフロント大阪
南館1階



莊園中華と飲茶 Lei can ting
ルクア大阪
10階

