

財団設立 60 周年・パル法円坂 30 周年記念イベント



財団とパル法円坂の歴史展

パル法円坂 30 周年に際し、難波宮・大阪城・陸軍被服支廠など法円坂の歴史から現在のパル法円坂に至るまでを、懐かしい写真などを交えながら紹介します。また、来館者にはパル法円坂より記念品を贈呈します。(写真は開館当時のロビー、建設時の発掘調査、開館当時の全景)

期間：平成 25 年 6 月 3 日(月)～6 月 7 日(金)

場所：パル法円坂ロビー



元気回復事業

30 周年記念宴会プラン

30 周年を迎えるにあたり、今回特別に宴会プランをご用意いたしました。期間限定ですが初夏の風味をご堪能できるメニューになっております。この機会にぜひ一度ご賞味ください。

通常価格 5,000 円 → 特別料金 3,000 円 (フリードリンク込み)

期間：平成 25 年 6 月中のウィークデイ

Menu

- 初カツオのたたき ○クラブミート入りスープシノワーズ ○稚アユの天麩羅 抹茶塩
- トマトと海ブドウなど海藻入りカプリ風サラダ ○鹿児島黒豚肉の厚切りロースト
- 鯛飯と泉州水茄子のお漬物 ○雲丹の茶碗蒸し ○ピンクグレープフルーツのソルベ

☆メニュー内容はオンテーブルメニューとなっております。☆食材の入荷の関係で一部変更になることがあります。

☆30 名様未満のご利用に限ります。☆ウィークデイのみのご利用になります。

☆完全予約制につき、一週間前までにご予約下さい。



元気回復事業

30 周年特別ディナー

30 周年を迎えるパル法円坂では、特別ディナーとして、世界三大珍味とオマール海老や黒毛和牛など伝統的な食材をカジュアルフレンチに仕上げたコースをご用意いたしました。

通常価格 8,000 円 → 特別料金 3,000 円

期間：平成 25 年 6 月 1 日(土)～30 日(日)

Menu

- ノルウェーサーモンの自家製燻製マリネ キャビア添え
- アサリとカリフラワールのポタージュ 白トリュフ風味
- マッシュルームデュクセルを挟んだオマール海老とホタテ貝柱のパートブリック包み
- 黒毛和牛ロース肉のロティ フォアグラ添え ロッシーニ風
- ココナッツムースとマCHEDニアフルーツ
- パンとコーヒー

☆完全予約制につき、3 日前までにご予約下さい。☆食材の入荷の関係で一部変更になることがあります。



お問い合わせ・お申込み

パル法円坂 TEL 06-6943-1122