

季節の和洋会席 水無月 文月 葉月



2024(令和6)年 6月1日 ~ 8月31日

全十一品

「旬香」 しゅんか 六、五〇〇円

- 前菜 旬菜三種盛り合せ
造り 三種盛り合せ
小鍋 鱧の蕃茄鍋 ばんか
焼物 油目塩焼き あぶらめ ずんだそくす敷 蓮の芽
洋菜 ソフトシエルシュリンプの
貝柱ムースファルスフリット
メゴチの変り揚
洋皿 国産交雑牛のロースト
ポテトと雲丹のソース
シヤリアピンのジュレ掛け
冷し鉢 水茄子旨煮 鰻 酢取り茗荷
食事 雑魚御飯
香の物 二種盛り
留め椀 味噌汁
デザート カッサータ

全十三品

「悠宴」 ゆうえん 八、〇〇〇円

- 食前酒 季節の果実酒
前菜 旬菜五種盛り合せ
造り 四種盛り合せ
小鍋 鱧の蕃茄鍋 ばんか
焼物 油目塩焼き あぶらめ ずんだそくす敷 蓮の芽 その他
洋菜 ソフトシエルシュリンプの
貝柱ムースファルスフリット
ヒメダイの変り揚
洋皿 国産交雑牛ロース コールステーキ
ポテトと雲丹のソース
シヤリアピンのジュレ掛け
冷し鉢 水茄子旨煮 鰻 酢取り茗荷
食事 雑魚御飯
香の物 三種盛り
留め椀 味噌汁
デザート カッサータ
デミコーヒー

全十三品

「華宴」 かえん 一〇、〇〇〇円

- 食前酒 季節の果実酒
前菜 旬菜七種盛り合せ
造り 五種盛り合せ 氷鉢盛り
小鍋 鱧の蕃茄鍋 ばんか
焼物 油目塩焼き あぶらめ ずんだそくす敷 蓮の芽 その他
洋菜 アワビのブルギニヨン風
ソフトシエルシュリンプの
貝柱ムースファルスフリット
洋皿 黒毛和牛 コールステーキ
ポテトと雲丹のソース
シヤリアピンのジュレ掛け
冷し鉢 水茄子旨煮 鰻 酢取り茗荷
食事 雑魚御飯
香の物 三種盛り
留め椀 味噌汁
デザート カッサータ
デミコーヒー

※価格は1名様分の料金です(税・サ込) ※メニュー内容は食材の入荷状況により変更する場合がございます ※宴会場または個室でのお食事となります
※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です ※ご宴会は10日前までにご予約ください ※食材手配の都合により1週間前よりお取消料をいただきます



ホテル アウイナ 大阪

<宴会予約> TEL:06-6772-1445