

二〇二七

アウイーナの創作料理で

新しい年を華やかに

お
せ
ち



饗
宴

* お料理はイメージです

限定
5台

饗 宴 (和洋四段重) 66,000円

* 内容一例

【志の重】 キャビア、フォラグラムソース焦がし蜂蜜の赤ワインゼリー、国産伊勢海老ゴマソース ショーフロア、真鯛と野菜のパイ包み焼 他
【式の重】 鮑雲丹焼、鰯西京焼、海老、もち豚肩ロース煮豚、和牛時雨煮、市松チーズ南京ムース包み、帆立旨煮、バター柿、松笠烏賊 他
【参の重】 鰻巻玉子、穴子月冠、牛肉八幡巻、寿マロン、松笠滋姑、数の子、穂付筍、蛸芋旨煮、酢蛸、鮭小川巻、棒鱈、鰯新丈湯葉巻 他
【与の重】 いくら、帆立たらこ雲丹和え、白鰯河豚昆布メ、酢蓮根、カシューナッツ飴炊、紅白梅松菜、黒豆、胡桃飴炊、網笠柚子 他



6~7人用

和洋折衷 約70品目
約213×213×高さ261mm

【饗宴 ご予約期間】

2026年9月4日9:00~
11月30日18:00まで

* 限定数に達し次第受付終了

【饗宴 キャンセル期限】

2026年11月30日18:00まで

* ネット予約不可 * 早得適用外

※ 価格には消費税8% (軽減税率) が含まれています

※ 写真はすべてイメージです

※ 容器および料理内容は仕入れ状況により変更する場合がございます



ホテル アウイーナ 大阪

◆ 電話予約 / 来館予約 TEL. 06-6772-1445
(受付時間: 9:00~18:00)

詳しくは公式サイトへ
awina-osaka.com

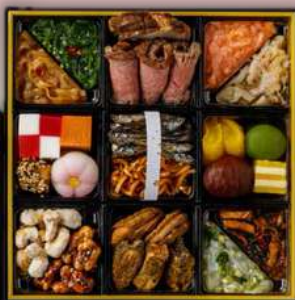


和三段重
35,000円限定
150台4～5人用
和食 約50品目
約213×213×高さ187mm

早得 適用で 34,000円

* 内容一例

【壺の重】蒸し鮑、鰯西京焼、海老、ローストビーフ、帆立旨煮、松笠烏賊 他
 【式の重】鰻巻玉子、穴子月冠、牛肉八幡巻、鮎土佐煮、鮭小川巻、蛸芋旨煮他
 【参の重】いくら、剣先烏賊飴炊、帆立たらこ雲丹和え、網笠柚子、酢蓮根 他

和二段重
30,000円限定
35台2～3人用
和食 約40品目
約213×213×高さ133mm

早得 適用で 29,000円

* 内容一例

【壺の重】鰯西京焼、海老、鰻巻玉子、牛肉八幡巻、穴子月冠、いくら、数の子 他
 【式の重】もち豚肩ロース煮豚、ローストビーフ、帆立旨煮、網笠柚子、胡桃飴炊 他

和洋二段重
30,000円限定
90台2～3人用
和洋折衷 約40品目
約213×213×高さ133mm

早得 適用で 29,000円

* 内容一例

【壺の重】鰯西京焼、海老、鰻巻玉子、牛肉八幡巻、穴子月冠、いくら、数の子 他
 【式の重】オマール海老と帆立貝柱のテリーヌ、国産交雑牛ローストビーフ 他

※価格には消費税8%(軽減税率)が含まれています ※写真はすべてイメージです ※容器および料理内容は仕入れ状況により変更する場合がございます

■ 承り期間 2026年 9月4日 9:00 ～ 12月20日 18:00まで

饗宴のみ 2026年 11月30日 18:00まで

11月30日 までのお申込みで 早得 1,000 円引 (饗宴は除く)

※ 限定数に達し次第受付終了

おせち予約係

TEL: 06-6772-1445

受付時間 9:00～18:00

詳しくは公式サイトへ
awina-osaka.com

ホテル アウイーナ 大阪

〒543-0031
大阪市天王寺区石ヶ辻町19番12号来館受取 限定特典
お祝い酒(720ml)
プレゼント
おせち1台につき1本盛付け済み 解凍不要
生おせち
【消費期限】
冷蔵で2027年1月1日