

# 季節の和洋会席 師走 睦月 如月

2023(令和5)年 12月1日 ~ 2024(令和6)年 2月29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
焼物	銀鱈葱味噌焼き
小鍋	大和ポークのハリハリ鍋
洋菜	鮫鱈のアーモンド コートレット ポイルズワイガニ爪蟹味噌マヨネーズ 二種の野菜ソース
洋皿	神戸牛 ブリスケットの煮込み チーズ焼き
温物	河豚葛馒头 ぼん酢餡
食事	鶏御飯
香の物	二種盛り
留め椀	味噌汁
デザート	苺のレアチョコプレート マスカルポーネクリーム添え

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
焼物	銀鱈葱味噌焼き
小鍋	大和ポークのハリハリ鍋
洋菜	鮫鱈のアーモンド コートレット ポイルズワイガニ爪蟹味噌マヨネーズ 帆立貝柱マリネ 二種の野菜ソース
洋皿	国産交雑牛ステーキ フォレストイーストソース
温物	河豚葛馒头 ぼん酢餡
食事	鶏御飯
香の物	三種盛り
留め椀	味噌汁
デザート	苺のレアチョコプレート マスカルポーネクリーム添え
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
焼物	甘鯛松笠焼き 敷味噌
小鍋	大和ポークのハリハリ鍋
洋菜	殻付き鮑のグラタン風 鮫鱈の香草タルタルソース焼き ズワイガニ爪 フリット
洋皿	黒毛和牛ロースステーキ フォレストイーストソース
温物	河豚葛馒头 ぼん酢餡
食事	鶏御飯
香の物	三種盛り
留め椀	味噌汁
デザート	苺のレアチョコプレート マスカルポーネクリーム添え
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週間前より取消料をいただきます



ホテル アウーナ 大阪

<宴会予約> TEL:06-6772-1445