

# 季節の和洋会席 長月 神無月 霜月

2023(令和5)年 9月1日 ~ 11月30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
煮物	土瓶蒸し
小鍋	宝楽焼き
洋菜	蟹味噌テリリーヌサーモン巻と 無花果クリームチーズ生ハム包み 焼茄子ソースのサラダ仕立て
洋皿	和牛やわらかフリット 茸ソース
酢の物	鰻南蛮漬け
食事	栗御飯
香の物	二種盛り
留め椀	味噌汁
デザート	紅茶シフォンケーキ ホワイトチョコムース

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
煮物	土瓶蒸し
小鍋	宝楽焼き
洋菜	蟹味噌テリリーヌサーモン巻 カニ爪添え 無花果クリームチーズ生ハム包み 焼茄子ソースのサラダ仕立て
洋皿	国産交雑牛ロース ステーキ フォレストイーヌソース
酢の物	鰻南蛮漬け
食事	栗御飯
香の物	三種盛り
留め椀	味噌汁
デザート	紅茶シフォンケーキ ホワイトチョコムース
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
煮物	土瓶蒸し
小鍋	宝楽焼き
洋菜	舌平目とサーモンのトリコット風 カニ爪添え 茸と焼茄子ソース
洋皿	黒毛和牛ロース ステーキ フォレストイーヌソース
酢の物	鰻南蛮漬け
食事	栗御飯
香の物	三種盛り
留め椀	味噌汁
デザート	紅茶シフォンケーキ ホワイトチョコムース
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

※キャンセル料金が発生する場合がございます 詳しくはお問い合わせください



ホテル アウイナ 大阪

<宴会予約> TEL: 06-6772-1445 (9:00~18:00)