

季節の和洋会席 弥生 卯月 皐月



2024(令和6)年 3月1日 ~ 5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	胡麻豆乳鍋
焼物	鱈の山葵昆布とろろ焼き 旬田楽 その他
洋菜	メバルの冷製ポワレ 山菜のナムル風とカブラのムース添え グリーンピースのソース
洋皿	神戸牛ブリスケットのスイービット 香草パン粉焼き 白味噌風味ソース
温物	甘鯛桜蒸し 銀餡 ※3月~4月中旬 若筍饅頭 銀餡 ※4月中旬
食事	鯛と筍の御飯
香の物	二種盛り
留め椀	味噌汁
デザート	苺の杏仁豆腐 とちおとめゼリーフロート

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	胡麻豆乳鍋
焼物	鱈の山葵昆布とろろ焼き 旬田楽 その他
洋菜	ヒメダイの冷製ポワレ 帆立貝柱マリネ 山菜のナムル風とカブラのムース添え グリーンピースのソース
洋皿	国産交雑牛ロース 香草パン粉焼き 白味噌風味ソース
温物	甘鯛桜蒸し 銀餡 ※3月~4月中旬 若筍饅頭 銀餡 ※4月中旬
食事	鯛と筍の御飯
香の物	三種盛り
留め椀	味噌汁
デザート	苺の杏仁豆腐 とちおとめゼリーフロート
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	胡麻豆乳鍋
焼物	鱈の山葵昆布とろろ焼き 旬田楽 その他
洋菜	真鯛のポワレ 赤玉葱のピクルス添え オマールエビのパートファイロ包み焼き
洋皿	黒毛和牛ステーキ シャリアピンソース
温物	甘鯛桜蒸し 銀餡 ※3月~4月中旬 若筍饅頭 銀餡 ※4月中旬
食事	鯛と筍の御飯
香の物	三種盛り
留め椀	味噌汁
デザート	苺の杏仁豆腐 とちおとめゼリーフロート
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 アウーナ 大阪

<宴会予約> TEL:06-6772-1445