

和洋折衷

ビュッフェ / オンテール

2025(令和7)年 12月1日 ~ 2026(令和8)年 2月28日

全15品	和洋折衷 ビュッフェ 5,500円 【着席・立食 / 20名様より】
------	--

冷製料理
前菜7種盛り合せ
造り盛り合せ(30名様以上)
コールミート盛り合せ
ワカサギマリネと生ハムのサラダ
サンドイッチ2種
北寄貝とサーモンの胡麻マヨ和え

デザート
プチケーキ各種
デミコーヒー

温製料理
焼物盛り合せ
季節の揚げ物盛り合せ
鮫鯉の野沢菜味噌焼き
ポークのベルシャード風
チキンとフランクのトマト煮
ショートパスタ添え
ローストビーフ
こしのこがねぶた
越乃黄金豚の鍋

全18品	和洋折衷 ビュッフェ 6,500円 【着席・立食 / 20名様より】
------	--

冷製料理
前菜7種盛り合せ
造り盛り合せ(30名様以上)
コールミート盛り合せ
ワカサギマリネと生ハムのサラダ
サンドイッチ2種
北寄貝とサーモンの胡麻マヨ和え
牛肉と野菜のキッシュ つくね照り焼き

デザート
フルーツ盛り合せ
プチケーキ各種
デミコーヒー

温製料理
焼物盛り合せ
季節の揚げ物盛り合せ
鮫鯉の野沢菜味噌焼き
ポークのベルシャード風
チキンとフランクのトマト煮
ショートパスタ添え
国産交雑牛ステーキ
和牛のフォカッチャピザ
こしのこがねぶた
越乃黄金豚の鍋

全11品	和洋折衷 オンテール 5,500円 【着席 / 10名様より】
------	---

冷製料理
造り盛り合せ
コールミート盛り合せ
ワカサギマリネと生ハムのサラダ
サンドイッチ2種
握り寿司各種

デザート
杏仁豆腐
デミコーヒー

温製料理
甘鯛のアクアパッツア
季節の揚げ物盛り合せ
鮫鯉の野沢菜味噌焼き 海老添え
ローストビーフ

全12品	和洋折衷 オンテール 6,500円 【着席 / 10名様より】
------	---

冷製料理
造り盛り合せ
コールミート盛り合せ
ワカサギマリネと生ハムのサラダ
サンドイッチ2種
牛肉と野菜のキッシュ つくね照り焼き
握り寿司各種

デザート
杏仁豆腐
デミコーヒー

温製料理
甘鯛のアクアパッツア
季節の揚げ物盛り合せ
鮫鯉の野沢菜味噌焼き 海老添え
国産交雑牛ステーキ シャリアピンソース

※価格は1名様分の料金です(税金・サービス料込み)

※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