

季節の和洋会席 師走 睦月 如月

2025(令和7)年 12月1日 ~ 2026(令和8)年 2月28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	越乃黄金豚のしゃぶしゃぶ 橙ぼん酢
焼物	鰯の吟醸焼
洋菜	鮫鱈と鰹肝の蓮根サンド カリフラムース添え
洋皿	黒毛和牛のシチュー チーズ焼き
温物	蓮根饅頭 鰻甲飴
食事	鶏御飯
香の物	二種盛り
留挽	味噌汁
デザート	柚子風味のショコラムース

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
小鍋	越乃黄金豚のしゃぶしゃぶ 橙ぼん酢
焼物	鰯の吟醸焼
洋菜	鮫鱈と鰹肝の蓮根サンド たら白子と海老添え
洋皿	黒毛和牛シチュー ココットパイ包み焼き
温物	蓮根饅頭 鰻甲飴 蟹入り
食事	鶏御飯
香の物	三種盛り
留挽	味噌汁
デザート	柚子風味のショコラムース
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
小鍋	越乃黄金豚のしゃぶしゃぶ 橙ぼん酢
焼物	鰯の吟醸焼
洋菜	海老とズワイ蟹のアングリーズ風 たら白子のフリット
洋皿	国産交雑牛ステーキ フォレストイヌソース
温物	蓮根饅頭 鰻甲飴 蟹入り
食事	鶏御飯
香の物	三種盛り
留挽	味噌汁
デザート	柚子風味のショコラムース
デミコーヒー	

※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 アウーナ 大阪

<宴会予約>TEL:06-6772-1445