

季節の和洋会席 水無月 文月 葉月

2025(令和7)年 6月1日 ~ 8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	泉州鍋
焼物	鰯橙焼き
洋菜	キスの変り揚 雲丹風味 エビフリット
洋皿	越乃黄金豚 塩麹漬と 野菜のミルフィーユ仕立て
冷鉢	冷やし鰻 鮓出汁
食事	神戸牛御飯
香の物	二種盛り
留め碗	味噌汁
デザート	抹茶ケーキ 塩レモンピコス添え

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
小鍋	泉州鍋
焼物	鰯橙焼き
洋菜	アワビのブルギニヨンバター焼き ガーリックシュリンプ添え
洋皿	国産交雑牛ローストのタルタル ピーナッツ醬油ソースと 雲丹風味ロイヤル
冷鉢	冷やし鰻 鮓出汁
食事	神戸牛御飯
香の物	三種盛り
留め碗	味噌汁
デザート	抹茶ケーキ 塩レモンピコス添え
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
小鍋	泉州鍋
焼物	鰯橙焼き
洋菜	アワビのブルギニヨンバター焼き ガーリックシュリンプ添え
洋皿	国産交雑牛コールステーキ シャリアピンソース 雲丹添え
冷鉢	冷やし鰻 鮓出汁
食事	神戸牛御飯
香の物	三種盛り
留め碗	味噌汁
デザート	抹茶ケーキ 塩レモンピコス添え
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)

※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です

※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

※ご宴会は10日前までにご予約ください

※宴会場または個室でのお食事となります

※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 アーイナ 大阪

<宴会予約>TEL:06-6772-1445