

季節の和洋会席 長月 神無月 霜月

2025(令和7)年 9月2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 秋鮭のソイバター味噌蒸し
洋菜 キングサーモンのソール巻
舞茸と茄子のソース
洋皿 越乃黄金豚のやわらか煮込み
パイケースにて
蒸物 南瓜葛馒头
鰻甲脰
食事 松茸御飯
香の物 二種盛り
留挽 味噌汁
デザート リンゴのシブリースト

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
煮物 土瓶蒸し
小鍋 秋鮭のソイバター味噌蒸し
洋菜 キングサーモンのソール巻
舞茸と茄子のソース
天使の海老添え
洋皿 国産交雑牛ロースト
和風リヨネーズソース
蒸物 南瓜葛馒头
鰻甲脰
食事 松茸御飯
香の物 三種盛り
留挽 味噌汁
デザート リンゴのシブリースト
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
煮物 土瓶蒸し
小鍋 秋鮭のソイバター味噌蒸し
洋菜 アワビのベアルネーズソース
天使の海老ワイン蒸し
チーズ風味のガレット添え
洋皿 国産交雑牛ステーキ
フォレストイヌソース
蒸物 南瓜葛馒头
鰻甲脰
食事 松茸御飯
香の物 三種盛り
留挽 味噌汁
デザート リンゴのシブリースト
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 アウイナ 大阪

<宴会予約>TEL:06-6772-1445