和洋折衷 ビュッフェ オンテーブル

2026（令和８）年 12 月 1 日～2027（令和９）年 2 月 28 日

和洋折衷 ビュッフェ

全15品

5,500円

＊着席・立食
２０名様より

〈冷製料理〉

前菜７種盛り合せ
造り船盛り（30名様以上）
コールミート盛り合せ
サンドイッチ２種
生ハムとチーズのサラダ
ホウレンソウヌイユ
北寄貝と大根のジンジャーソース

〈温製料理〉

焼物盛り合せ
季節の揚げ物盛り合せ
イトヨリのオランデーズソース
ポークカツリヨネーズソース
ナポリタン添え
麻婆豆腐
ローストビーフ
六白黒豚の味噌鍋

プチケーキ各種　デミコーヒー

和洋折衷 ビュッフェ

全18品

6,500円

＊着席・立食
２０名様より

〈冷製料理〉

前菜７種盛り合せ
造り船盛り（30名様以上）
コールミート盛り合せ
サンドイッチ２種
生ハムとチーズのサラダ
ホウレンソウヌイユ
北寄貝と大根のジンジャーソース
塩麹ポーク
スモークポテトサラダ添え
フルーツ盛り合せ

〈温製料理〉

焼物盛り合せ
季節の揚げ物盛り合せ
イトヨリのオランデーズソース
ポークカツリヨネーズソース
ナポリタン添え
麻婆豆腐
牛肉の煮込みチーズ焼き
国産交雑牛 ステーキ
六白黒豚の味噌鍋

プチケーキ各種　デミコーヒー

和洋折衷 オンテーブル

全11品

5,500円

１０名様より

〈冷製料理〉

造り３種盛合わせ
コールミート盛り合せ
生ハムとチーズのサラダ
サンドイッチ２種
にぎり寿司３種

〈温製料理〉

仔牛のブランケット
フォカッチャチーズファルス添え
季節の揚げ物盛り合せ
イトヨリとポテトグラタンの
オランデーズソース
海老のワイン蒸し添え
ローストビーフ

ミニケーキ　デミコーヒー

和洋折衷 オンテーブル

全12品

6,500円

１０名様より

〈冷製料理〉

造り３種盛り合せ
ローストビーフとハムの盛り合せ
生ハムとチーズのサラダ
サンドイッチ２種
ホウレンソウヌイユ
北寄貝と大根のジンジャーソース
にぎり寿司３種

〈温製料理〉

仔牛のブランケット
フォカッチャチーズファルス添え
季節の揚げ物盛り合せ
イトヨリとポテトグラタンの
オランデーズソース
海老のワイン蒸し添え
国産交雑牛のサイコロステーキ
大阪ソース

ミニケーキ　デミコーヒー

ホテル アウィーナ 大阪

※価格は１名様分の料金です（税金・サービス料込み）　※食材手配の都合により１週間前よりお取消し料をいただきます
※当ホテルで使用しているお米はすべて国産米です　※宴会場または個室でのお食事となります
※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