季節の和洋会席　師走 睦月 如月

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

「旬香（しゅんか）」 六，五〇〇円

全十一品

前菜　旬菜三種盛り合せ
造り　三種盛り合せ
小鍋　六白黒豚の味噌鍋
焼物　鰤の地がらし焼
洋菜　甘鯛のスモーク風味のポテト焼き
蒸と海老ビスクソース
海老添え
洋皿　国産交雑牛のシチュー
チーズ焼き
温物　河豚葛饅頭　キムチぽん酢餡
食事　牛蒡御飯
香の物　二種盛り
留椀　味噌汁
デザート　サクモチベイクドチーズ
アップルソース

「悠宴（ゆうえん）」 八，〇〇〇円

全十三品

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　六白黒豚の味噌鍋
焼物　鰤の地がらし焼
洋菜　甘鯛のスモーク風味のポテト焼き
蒸と海老ビスクソース
ズワイガニ爪添え
洋皿　国産交雑牛シチュー　パイ包み
温物　河豚葛饅頭　キムチぽん酢餡
食事　牛蒡御飯
香の物　三種盛り
留椀　味噌汁
デザート　サクモチベイクドチーズ
アップルソース
デミコーヒー

「華宴（かえん）」 一〇，〇〇〇円

全十三品

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　六白黒豚の味噌鍋
焼物　鰤の地がらし焼
洋菜　イトヨリのタラバガニリエット包み
ベアルネーズソース
ズワイガニ爪添え
洋皿　国産交雑牛　ステーキ
ソース　フォレスティーヌ
温物　河豚葛饅頭　キムチぽん酢餡
食事　牛蒡御飯
香の物　三種盛り
留椀　味噌汁
デザート　サクモチベイクドチーズ
アップルソース
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)
※当ホテルで使用しているお米はすべて国産米です
※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
※宴会場または個室でのお食事となります
※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週間前よりお取消し料をいただきます