



和洋折衷 ビュッフェ オンテール

2026(令和8)年9月1日～2026(令和8)年11月30日

全15品
和洋折衷
ビュッフェ

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
炙りサンマとスモークサーモンのサラダ
チキンの中華風

〈温製料理〉

焼物盛り合せ
季節の揚げ物盛り合せ
柔らか牛肉のチャプチェ
サーモンの野沢菜味噌焼
チキンソテーポルチーニ風味のクリームソース
ローストビーフ
泉州鍋

プチケーキ各種

デミコーヒー

〈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
炙りサンマとスモークサーモンのサラダ
チキンの中華風
キハダマグロのシノア風
長芋サラダ添え
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
柔らか牛肉のチャプチェ
サーモンの野沢菜味噌焼
チキンソテーポルチーニ風味のクリームソース
アッシュ・パルマンティエ
国産交雑牛 ステーキ
泉州鍋

プチケーキ各種

デミコーヒー

〈冷製料理〉

造り3種盛り合せ
コールミート盛り合せ
炙りサンマとスモークサーモンのサラダ
サンドイッチ2種
にぎり寿司3種

〈温製料理〉

豚バラのポトフ風
季節の揚げ物盛り合せ
トリュフ風味のカルボパスタボール
チキンピカタラタトイユ風
ローストビーフ

ミニケーキ

デミコーヒー

〈冷製料理〉

造り3種盛り合せ
コールミート盛り合せ
炙りサンマとスモークサーモンのサラダ
サンドイッチ2種
キハダマグロのシノア風
長芋サラダ添え
にぎり寿司3種

〈温製料理〉

豚バラのポトフ風
季節の揚げ物盛り合せ
トリュフ風味のカルボパスタボール
チキンピカタラタトイユ風
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

全12品
和洋折衷
オンテール

6,500円

*着席 10名様より



ホテル アーイナ 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

