

レストランカステロ ディナープラン

※8月31日までは夏のメニュー内容となります

秋冬メニュー
期間

2025年 9月2日～12月27日



ディナープラン

- 旬の鮮魚のタタキとお造り盛り
- 地鶏のチキン南蛮特製タルタルソース
- アンガス牛のローストビーフ
- パナメイ海老のオープン焼き香草風味
- 季節のパスタ
- 焼チーズリゾット
- 季節のフルーツとケーキ

※お席の時間 2時間

※飲み放題 90分(ラストオーダーは10分前)

飲み放題 90分付

ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、ハイボール
焼酎(芋・麦)、ウォッカ、カシス、ウーロン茶
オレンジジュース、コーヒーマ、紅茶



ご予約制

3日前までに

ディナー

時間 17:00 ~ 20:00

[2名様～]お一人様 6,000円

レストラン
カステロ

ホテルアウィーナ大阪1F

ご予約・お問合せ TEL 06-6772-5511

電話受付 11:00～17:00

※料金は全て税金が含まれております ※料理写真はイメージです ※ホテル駐車場あり 3,000円以上ご利用で2時間無料