



ホテルアウーナ大阪 Select Party Plan

セレクトパーティプラン

期間：2017.6.1～2017.8.31

お一人様 6,600円

和洋折衷ビュッフェ

ローストビーフ グレービーソース添え
ウチムラサキ貝のブルギニオン風
烏賊と小海老の小海老の冷製パスタ
グレープフルーツビネガー風味
麻婆豆腐とバターライス アウーナスタイル
上記含む 全16品

又は

和洋折衷オンテール

キハダ鮭とツナの海藻サラダ ガスパチョソース
サーディンとチーズのパイ包み 煮豚のフォカッチャサンド
みかん鶏グリルBBQソース コーンフリットと共に
ソフトシェルクラブと夏野菜のスープカレー 特製ナン添え
上記含む 全11品

フリードリンク 5種類

特典

●マイク2本 ●司会台 ●その他備品半額

お一人様 8,600円

ワンランク上のお料理プラン 和洋折衷ビュッフェ

料理長特選選りの盛り合わせ
ローストビーフとハムの盛り合わせ
鰹と桜肉タタキのにぎり寿司
ラムショルダーのソテー いろいろ野菜を添えて
牛フィレ肉ステーキ シャンピリアンソース
上記含む 全20品

又は

和洋折衷オンテール

お造り三種氷皿盛り合わせ(本鮪・鰹湯引き・鱈)
みかん鶏の炙り焼き バルサミコジュレソース
鰹の焼きリゾット ス克蘭ブルエッグ添え
サーディンとチーズのパイ包み 煮豚のフォカッチャサンド
牛フィレ肉ベーコン巻 オニオンドレッシング
上記含む 全13品

フリードリンク 5種類

特典

●マイク2本 ●司会台 ●その他備品半額

お一人様 13,000円

ゆったりお楽しみいただける会席料理と
備品は看板・装花に至るまで全てが揃った
最上クラスのパーティプラン

和洋会席

前菜五種盛り合わせ

ばい貝生姜煮 烏賊酒蒸焼き 小鮎彩り揚げ
鶏明太クレープ巻 鯖とオクラ山葵和え 他

お造り三種氷皿盛り合わせ

本鮪・鰹湯引き・鱈 あしらひ一式

鮑香草バター焼き 海老添え

国産牛ロースステーキ オニオンドレッシング

上記含む 全11品

フリードリンク 全種類



特典

●吊看板 ●卓上装花

マイク一式、金屏風、司会台、ステージ
その他館内設備一式

※外注品は除く

※マイクは会場によりご利用いただけない場合がございます。

フリードリンクについて (2時間)

5種類 … ●ビール ●麦焼酎 ●芋焼酎 ●ウーロン茶 ●ジュース

※追加ドリンクについては1種類につき200円(×人数分)とさせていただきます。

全種類 … 5種類 プラス 下記のドリンク全種類

●ウイスキー(スタンダードスコッチウイスキー) ●白ワイン ●赤ワイン
●サワー(カシス・アンズ) ●ノンアルコールビール

ご予約制 ※ご予約は通常20名様～とさせていただきます。(少人数要相談)

※写真はすべてイメージです。 ※表示価格は税金・サービス料を含みます。 ※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です。 ※人数の変更は前日の正午まで承っております。