

季節の和洋会席 師走 睦月 如月

2024(令和6)年 12月1日 ~ 2025(令和7)年 2月28日

全十一品

「旬香」

しゅんか

六、五〇〇円

前菜 旬菜三種盛り合せ

造り 三種盛り合せ

小鍋 六白黒豚のしゃぶしゃぶ 黒ゆず

焼物 鰯の西京焼き

洋菜 ズワイガニと蕪のテリリーヌ雲丹風味焼き

海老添え マヨネーズフィーネ

洋皿 黒毛和牛シチューのルーロー

温物 蟹葛饅頭 生姜餡

食事 五目御飯

香の物 二種盛り

留め椀 味噌汁

デザート チーズムースとイチゴジュレの

ビコロール仕立

全十三品

「悠宴」

ゆうえん

八、〇〇〇円

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 六白黒豚のしゃぶしゃぶ 黒ゆず

焼物 鰯の西京焼き

洋菜 ズワイガニと蕪のテリリーヌ雲丹風味焼き

海老と貝柱マリネ添え マヨネーズフィーネ

洋皿 国産交雑牛ステーキ

温物 蟹葛饅頭 生姜餡

食事 五目御飯

香の物 三種盛り

留め椀 味噌汁

デザート チーズムースとイチゴジュレの

ビコロール仕立

デミコーヒー

全十三品

「華宴」

かえん

一〇、〇〇〇円

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 六白黒豚のしゃぶしゃぶ 黒ゆず

焼物 鰯の西京焼き

洋菜 ズワイガニと舌平目の

ボンファム風コックトにて

洋皿 黒毛和牛ステーキ

温物 蟹葛饅頭 生姜餡

食事 五目御飯

香の物 三種盛り

留め椀 味噌汁

デザート チーズムースとイチゴジュレの

ビコロール仕立

デミコーヒー

※価格は1名様分の料金です(税・サ込) ※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
※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です ※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週間前よりお取消料をいただきます



ホテル アウーナ 大阪

<宴会予約> TEL:06-6772-1445