

# 季節の和洋会席 長月 神無月 霜月

2024(令和6)年 9月1日 ~ 11月30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
- 煮物 土瓶蒸し
- 小鍋 太刀魚と鮭の蒸し鍋 塩だれ
- 洋菜 ソールリングと合鴨ファルスの山海盛り  
ポルチーニソースとサーモンドロップソース
- 洋皿 国産交雑牛ローストビーフ  
ハニーマスタードソース
- 酢の物 大和ポーク 南瓜 その他
- 食事 きのこ御飯
- 香の物 二種盛り
- 留め椀 味噌汁
- デザート マロンプリン

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
- 煮物 土瓶蒸し
- 小鍋 太刀魚と鮭の蒸し鍋 塩だれ
- 洋菜 ソールリングと合鴨ファルスの山海盛り  
ポルチーニソースとサーモンドロップソース
- 洋皿 国産交雑牛ステーキ  
ハニーマスタードソース
- 酢の物 大和ポーク 南瓜 その他
- 食事 きのこ御飯
- 香の物 三種盛り
- 留め椀 味噌汁
- デザート マロンプリン
- 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
- 煮物 土瓶蒸し
- 小鍋 太刀魚と鮭の蒸し鍋 塩だれ
- 洋菜 鮎の雲丹風味焼き  
ソフトシエルシュリンプの香草焼き
- 洋皿 黒毛和牛ステーキ  
ハニーマスタードソース
- 酢の物 大和ポーク 南瓜 その他
- 食事 きのこ御飯
- 香の物 三種盛り
- 留め椀 味噌汁
- デザート マロンプリン
- 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 アウイナ 大阪

<宴会予約> TEL:06-6772-1445