

季節の和洋会席 弥生 卯月 皐月



2025(令和7)年 3月1日 ~ 5月31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 春菜鍋

焼物 鯖の旬味噌焼 その他

洋菜 アサリと白身魚ムース

レンコ鯛マリネ添え

サンジェルマンソース

洋皿 神戸牛ブルスケト

根野菜の煮込み 白味噌風味

温物 桜海老と筍の茶碗蒸し 若布餡

食事 鯛御飯

香の物 二種盛り

留め椀 味噌汁

デザート チーズビスキュイの

ベリーソース

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 春菜鍋

焼物 鯖の旬味噌焼 その他

洋菜 アサリと白身魚ムース

レンコ鯛マリネと海老添え

サンジェルマンソース

洋皿 国産交雑牛ロースト

温物 桜海老と筍の茶碗蒸し 若布餡

食事 鯛御飯

香の物 三種盛り

留め椀 味噌汁

デザート チーズビスキュイの

ベリーソース

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 春菜鍋

焼物 鯖の旬味噌焼 その他

洋菜 真鯛とアサリ入りムースのカダイフ巻

海老フリット添え

洋皿 黒毛和牛ステーキ

リヨネーズポテトソース

温物 桜海老と筍の茶碗蒸し 若布餡

食事 鯛御飯

香の物 三種盛り

留め椀 味噌汁

デザート チーズビスキュイの

ベリーソース

デミコーヒー

※価格は1名様分の料金です(税金・サービス料込み) ※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