

# 2024年10月～11月 季節の和会席プラン

季節の和会席プランA ¥6,000 (税込・1名様)

水物	止椀	御飯	揚物	蒸物	焼物	焚合	造里	前菜
季節のフルーツ	合鴨と三つ葉のお吸い物	季節の炊き込み御飯	蓮根挟み揚げ 椎茸肉詰め の天麩羅	龍の卵と鶏肉の茶碗蒸し	鯖の香草焼き	季節の鮮魚 淡雪蒸し	鯛鮓鰹	三種盛り

季節の和会席プランB ¥8,000 (税込・1名様)

水物	止椀	御飯	揚物	間肴	焼物	焚合	向付	前菜
季節のフルーツ	あさりのお吸い物	彩り五目ちらし寿司	海老の香り揚げ	サーモンの包み レモン蒸し	鰯の西京焼き	合鴨ロース 治部煮	季節の造り盛り 合わせ	五種盛り

- ・上記料金は料理代のみです。フリードリンクは追加 2,000円 (税込・1名) で承ります。
- ・ご予約は10名様より手配可能です。・仕入れ状況により料理内容は変更の可能性がございます。

## アークホテル大阪心斎橋

住所：大阪府大阪市中央区島之内1-19-18

■お問合せ■

TEL：06-6252-5194

Email：enkai@osaka.ark-hotel.co.jp