

FOUR SEASONS

春夏秋冬

2024 / Spring

苺に恋する
春うらら。



あでやかに集う旬味に春爛漫



Information | 弁慶・桃李 個室のご案内 | 人生のお祝い事など、ご家族や

日本料理 **弁慶** | Japanese **Benkay** | **3F**

甘辛く炊き上げる稚鮎や朝掘筍の前菜から、天然桜鯛にカツオの造り、油目と菜種の吸い物まで。黄身の味噌漬も目に鮮やかな、春満載の会席です。

The kaiseki meal gathered variety of spring delicacies such as young "Ayu" sweetfish, the bamboo shoots freshly dug in early morning, wild "Sakura" sea bream, and bonito sashimi.

義経会席 "Yoshitsune" Kaiseki 🌞🌙

3/1(金)~5/31(金)

お一人様 per person **¥15,800** ※会席内容は月替わりとなります。

お花見三段弁当 🌞

The Ohanami (Cherry-Blossom Viewing)
Triple-Stacked Box Lunch

3/1(金)~4/30(火) お一人様 per person **¥6,800**



吟味した食材と旬菜で彩る春の宴



お仲間が集まるさまざまなライフイベントにご利用いただけます。詳しくはお問い合わせください。

中国料理 **桃李** | Chinese **Toh-Lee** | **3F**

和歌山のブランド鯛「梅まい」を主役に、パリパリの食感が心地いい海老のカダイフ巻きや北京ダック、ふかひれスープが次々に。神戸牛は月替わりのソースで。

The full course features Wakayama's brand "Ume" Red seabream and Kobe beef as the main dishes, with Peking duck and shark fin soup appearing one after another.

春の味覚 ～美味春彩～  

Spring Savory ~Deliciously Colorful Spring~

4/1(月)~5/31(金)

お一人様 per person **¥15,000** *2名様より

近江鴨、松阪牛を筆頭に、極上の食材を散りばめた中国料理と日本酒のコラボレーションにご期待ください。

**第6回 中国料理と
日本酒ペアリングコース**  

The 6th Chinese Cuisine &
Japanese Sake Pairing Course

3/11(月)~3/24(日)

お一人様 **¥15,000** *2名様より

春に美味しい魚介をお気に召すまま

カツオのカルパッチョにブイヤベースなど、セリーナ自慢のお料理を心ゆくまで。3月は北海道産の帆立貝柱、4月は和歌山県産の鯛などシェフおすすめの月替わりメニューも登場。

Enjoy fully Serena Chef's menu such as skipjack carpaccio and bouillabaisse

スプリングシーフードフェス

The Spring Seafood Festival

3/1(金)~5/31(金)

曜日 / 時間	 Lunch (最大90分)		 Dinner (最大120分)	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
	11:30-14:30		17:30-20:30	17:00-20:30
大人 Adult	¥4,500	¥4,800	¥6,300	¥6,700
小学生 7 to 12 years old	¥2,250	¥2,400	¥3,150	¥3,350
幼児 (未就学4歳以上) 4 to 6 years old	¥1,000	¥1,150	¥1,800	¥2,000

※4歳未満のお子様は無料です。Age under 4 are free.

シェフ牧原の月替わり おすすめメニュー

The Monthly
Recommended Menu
by Chef Makihara

3月 Mar.

北海道産 帆立貝柱のフリット

4月 Apr.

和歌山県産 鯛のカルパッチョ

5月 May

サワラの昆布締め

フランス料理 **レ・セレブリティ**

French **Les Célébrités** | 3F

九州の“うまかもん”をコース仕立てに

脂の上品な甘さに驚く六白黒豚は、絶妙な火入れでしっとりやわらかく。大ぶりの車海老はアボカドとクリームチーズで濃厚に。旨味の濃い冠地鶏も見逃せない、九州尽くしのコースをどうぞ。

This full-course meal exceptionally features gastronomic delights from Kyushu, such as Roppaku - Kurobuta pork which surprisingly elegant sweetness in the fat, Japanese tiger prawns, and "Kanmuri" free range "Jidori" chicken.

九州の味覚 The Taste of Kyushu

3/2(土)~5/26(日)

お一人様 per person

ランチ ¥12,000 ディナー ¥20,000

2日間だけの特別企画

小西総料理長×西野料理長 コラボレーションメニュー ~伝統と進化~

The Collaboration Menu
by Executive Chef Konishi & Chef Nishino
~Tradition and Evolution~

4/26(金)~4/27(土)

お一人様 per person

ランチ ¥12,000 ディナー ¥22,000



※ディナーメニュー



Luxurious Spring Cuisine

春を探して、味覚の旅へ

鉄板焼 銀杏

Teppanyaki ICHO | 3F

豊かな大地が育む馳走を鉄板に

九州産 A-4ランクの黒毛和牛と、日替わりで提供されるイサキやイトヨリなどの長崎漁港直送の鮮魚、車海老が鉄板に。宮崎県産マンゴーを使ったデザートもお楽しみ。

A4 ranked wagyu beef from Kyushu and fresh fish directly from Nagasaki Port appear on the teppanyaki changing daily.

九州の味覚  

The Taste of Kyushu

3/1(金)~5/31(金)

お一人様 per person

ランチ ¥15,000

ディナー ¥19,000

¥25,000



映えておいしい莓色な午後を

ドライ莓をアクセントに効かせたバターサンドに、ピンクの綿あめがキュートな莓パフェ…。味はもちろん、フォトジェニックな見た目も魅力の莓アフタヌーンティー第二弾が開幕！

Opening of the seasonal strawberry sweets afternoon tea with an attractive photogenic appearance, including strawberry parfait topped with pink cotton candy.

アフタヌーンティーご提供時間 12:00～16:00 *2時間制

莓のアフタヌーンティーセット
SPRINGバージョン

Afternoon Tea Set for Tasting The Strawberry Spring version

3/1(金)～4/30(火) お一人様 per person ¥5,900

メロンのアフタヌーンティーセット

Afternoon Tea Set for Tasting The Melon Sweets

5/1(水)～6/30(日) お一人様 per person ¥5,900

ティーラウンジ **ファウンテン**

Tea Lounge **Fountain** | 1F

果物の王様をたっぷり使った贅沢パフェ

赤肉、青肉、合わせて半玉分のメロンを贅沢に！
食べ進むほどにアイスやクッキーが現れ、メロンとの絶妙なハーモニーを奏でます。

The parfait made with half a melon, both red and green fleshed. The melon with ice cream and cookies creates an exquisite harmony.

メロンパフェ

The Parfait of Melon

5/1(水)～6/30(日) ¥6,500





メインバー **夜間飛行**
Main Bar **Vol de Nuit** | 2F

シャンパンを注げば湧き立つメロンの香り

メロンシロップとブランデー、オレンジジュースを
合わせたベースに、目の前でシャンパンをサーブ。
湧き立つ甘い香りに深呼吸を。

Champagne is poured over a base of mixed with melon syrup,
brandy and orange juice for a refreshing taste.

大人のメロンクリームソーダ ~シャンパン仕立て~

The Melon Soda Float
for The Grown Ups ~Champaign Made~

5/1(水)~6/30(日) ¥2,900

ストロベリーマリアージュ

Strawberry Mariage

3/1(金)~4/30(火) ¥3,000

ONLINE SHOP

大切な方へのお礼やお祝いに
ホテル日航大阪 ギフト券



スペシャルディナーコース お一人様 ¥13,000
スペシャルランチコース お一人様 ¥7,000

*宿泊券もご用意しております。

詳細・お求めはオンラインショップへ hnoec.jp

General Information

ランチ ディナー

レストラン Restaurant

カフェレストラン[2F] All Day Dining **SERENA**
セリーナ
06-6244-1036 6:45~21:00 (L.O.20:30)
Breakfast 6:45~10:00
A la carte 11:00~21:00 (L.O.20:30)
Lunch buffet 11:30~14:30
(最大90分 / a 90 minute limit)
Dinner buffet 17:30~20:30
(最大120分 / a 120 minute limit)
※土・日・祝日 17:00~
Saturdays, Sundays and national holidays

日本料理[3F] Japanese / Sushi **Benkay**
弁慶
06-6244-2419 Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30)
定休日: 3/31まで 水(祝日は営業)
4/1より無休
Closed: Wed. through 3/31 (open on national
holidays) Open every day from 4/1

中国料理[3F] Chinese **Toh-Lee**
桃李
06-6244-2455 Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30)
定休日: 3/31まで 火・木(祝日は営業)
4/1より火(祝日は営業)
Closed: Wed., Thu. through 3/31 (open on national holidays)
Closed Tuesday from 4/1 (open on national holidays)

フランス料理[3F] French **Les Célébrités**
レ・セレブリティ
06-6244-2472 Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30)
※土・日・祝日および特別催事営業
Open on Saturdays, Sundays, national holidays
and Special event

鉄板焼[3F] Teppanyaki **ICHO**
銀杏
06-6244-2468 Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30)
定休日: 月(祝日は営業)
Closed on Mondays except for national holidays

ラウンジ Lounge

ティーラウンジ [1F] Tea Lounge **Fountain**
ファウンテン
06-6244-1695 11:00~18:30 (L.O.18:00)
※土・日・祝日は 10:00~
Saturdays, Sundays and national holidays

ロビーラウンジ **Lobby Lounge**
[2F] 12:00~16:30 (L.O.16:00)
06-6244-1598

バーラウンジ Bar Lounge

メインバー [2F] Main Bar **Vol de Nuit**
夜間飛行
06-6244-1197 17:00~23:00 (L.O.22:30)
※土・日 14:00~ Saturdays and Sundays
ピアノライブ 20:00~22:30
Piano Entertainment Daily

※スカイクルーザー SKY CRUISER [31F]は現在休業して
おります。Temporarily closed

※ホテル直営レストラン、バーラウンジは
全席終日禁煙とさせていただきます。
All directly managed restaurants, bar lounges in the hotel are
non-smoking throughout the day.

※記載しているフェア内容、営業時間、および営業日を
予告なく変更する場合がございます。
The contents of the fairs, hours of operation, and days of operation
are subject to change without notice.

Art Collaboration

「モネ 連作の情景」展覧会 チケット付お食事・ご宿泊プラン

展示作品すべてがモネという贅沢な展覧会を、ホテルグルメ、宿泊とともに。

■「モネ 連作の情景」鑑賞チケット付 <選べるお食事プラン>

販売期間:1/24(水)~4/26(金) 利用期間:2/10(土)~4/26(金)

フランス料理「レ・セレブリテ」
鑑賞チケット付
モネ・ランチプラン
11:30~14:30
お一人様 **¥7,500**

ティーラウンジ「ファウンテン」
鑑賞チケット付
アフタヌーンティーセットプラン
12:00~17:00(2時間制)
お一人様 **¥7,000**

カフェレストラン「セリーナ」
鑑賞チケット付
ランチブッフェプラン
11:30~14:30(最大90分)
お一人様 **¥5,800**



「モネ 連作の情景」展覧会

2024/2/10(土)~5/6(月・休)

大阪中之島美術館

《ラ・マンヌポルト(エトルタ)》1883年 油彩、
カンヴァス 65.4×81.3cm メトロポリタン美術館
Image copyright © The Metropolitan
Museum of Art. Image source: Art
Resource, NY. Bequest of William Church
Osborn, 1951 (51.30.5)

■「モネ 連作の情景」鑑賞チケット付 <宿泊プラン>

販売期間:1/24(水)~4/25(木) 利用期間:2/13(火)~4/26(金)

※除外日:2/18(日)・19(月)・25(日)・26(月)、3月の日・月曜、4/7(日)・8(月)

特典:「モネ 連作の情景」鑑賞チケット(1泊につきお一人様 1枚)

詳細はこちら



Wedding



ホテル公式サイトからの
ご予約でベストレート保証!

ウエディングフェア
ご予約受付中

お問い合わせ・お申し込み
ウエディングサロン直通(火・水定休)

TEL.06-6244-0002

Party



歓送迎会パーティープラン

3/1(金)~5/31(金)

3月・4月は、月・火・水曜日がお得!

貸切宴会場 フリードリンク付

お一人様 **¥8,500**より

お問い合わせ・お申し込み
宴会販促グループ直通(日・祝日を除く)

TEL.06-6244-1020



ホテル日航大阪
公式キャラクター

アメちゃんねこ。

LINE スタンプ

(全24種) 販売中です



※表示料金は消費税、サービス料を含む総額表示となります。※写真はイメージです。※食材の手配が困難となる場合はメニュー内容を変更いたしますことをご了承ください。その他、記載内容は変更する場合がございます。※最新情報は公式サイトなどでご確認ください。

All prices listed are inclusive of service charge and consumption tax unless otherwise stated. Product images for illustration purposes only. The menu is subject to change based on availability in case of difficulty in arranging ingredients. Other the contents presented are subject to change. Please check the official website for the latest information.



ホテル日航大阪は持続可能な
開発目標(SDGs)を
支援しています。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

大阪メトロ 御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋駅」8号出口直結
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋1-3-3
TEL.06-6244-1111(代表)



ホテル日航大阪

www.hno.co.jp

