

FOUR SEASONS

春夏秋冬

2024 / Autumn

食で旅する
豊穡の秋。



Delicious

悪戯までおいしい
ゴースト達の
スイーツパーティー



ロビーラウンジ | Lobby Lounge | 2F

「さつまいも・オブ・ザ・イヤー」を受賞した紅はるかのモンブランや、ジャック・オ・ランタンに隠れたゴマのフロランタンが集合！紫芋とバニラヘーゼルナッツクリームが織りなすミルフィーユにも乞うご期待。

Gathered with Mont Blanc cake made by Beniharuka sweet potato and Florentine hide in Jack-o'-lantern! Stay tuned of the millefeuille with purple sweet potato and vanilla hazelnut cream.

ハロウィンアフタヌーンティーセット The Afternoon Tea Set for The Halloween

9/1(日)~10/31(木)

お一人様 per person ¥6,000

●お飲み物はティーブッフェよりお好きなだけ

アフタヌーンティーご提供時間 12:00~16:00 *2時間制



クリスマス アフタヌーンティーセット

The Afternoon Tea Set
for The Christmas

11/1(金)~12/20(金)

お一人様 per person ¥6,000

Autumn



眠らない夜の
甘美な目覚まし

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

エスプレッソとカカオがほろ苦く香るブランデーベースの一杯は、ホイップ&チョコをトッピング。シャインマスカットの甘酸っぱさに、ダージリンが爽やかにアクセントを添えるティーカクテルもお見逃しなく。

A brandy-based cocktail with bittersweet espresso and cocoa and a refreshing Darjeeling tea cocktail will be available.

カフェカクテル
Co-Starring for Cocktails
10/1(火)~10/31(木)

「アレキサンダー マキアート」 ¥2,300
"Alexander Macchiato"
「マスカット ダージリン」 ¥2,600
"Muscat Darjeeling"

シャインマスカット&ナガノパープル
「スターリーナイト」

Shine muscat grape &
Nagano Purple grape "Starry Night"
9/1(日)~9/30(月) ¥2,900

高級イチゴとシャンパンパーフェクトロッシーニ
「アルティスタ」

Premium Strawberries and
Champagne Perfect Rossini "Artista"
11/1(金)~12/31(火) ¥2,900



目の前で繰り広げられる
匠の技も銀杏ならではの
醍醐味

鉄板焼 **銀杏** | Teppanyaki **ICHO** | 3F

加賀野菜が鮮やかに彩る鉄板焼

加賀太キュウリに赤皮カボチャ、サツマイモにレンコン…。味わいの濃い加賀野菜を肉汁滴る和牛肉とご一緒に。プリップリの甘エビの前菜、ノドグロも鉄板で踊ります。

Savor the wagyu with drop dead juicy gravy together with Kaga vegetables such as Kagafuto cucumber and Akagawa pumpkin. Also serves the sweet shrimp and the black throat seaperch.

石川 能登 恵みの秋

Noto, Ishikawa - The Blessing of Autumn

9/3(火)~12/1(日)

お一人様 per person

ランチ ¥15,000 ディナー ¥30,000

Ishikawa Noto

海から、山から
石川 能登の恵みが一堂に

フランス料理 **レ・セレブリテ**

French **Les Célébrités** | 3F

甘エビやフォアグラを“能登テイスト”で

アミューズは、茎ワサビとセロリの味噌で味わう甘エビを、燻製仕立てに。前菜は、ガレットにくるんだフォアグラと加賀野菜を、いしる醤油風味のタルタルどうぞ。

Start with sweet shrimp with Wasabi stem and celery miso as the amuse. For the appetizer, enjoy foie gras wrapped in galette and Kaga vegetables.

石川 能登 恵みの秋

Noto, Ishikawa - The Blessing of Autumn

9/7(土)~12/1(日)

お一人様 per person

ランチ ¥12,000 ディナー ¥20,000



香り立つ美味を五感で満喫

松茸の香りが秋を告げる季節会席。滋味深い土瓶蒸しから土鍋焚きの松茸御飯まで、茸の王様松茸を变幻自在にお届け。

The Kaiseki course with full of Matsutake Mushrooms for celebrating to announce the autumn. From a richly flavored Matsutake Mushrooms steamed in the teapot to also it cooked with rice in the earthenware pot, showcases as the king of mushrooms.

秋の味覚 松茸 義経会席 🌞🌙

The Taste of Autumn - Matsutake Mushroom Yoshitsune Kaiseki

9/1(日)~10/31(木)

お一人様 per person

¥15,800



秋の味覚 三段弁当 🌞

The Three-tiered Bento Box for Autumn

9/1(日)~10/31(木)

お一人様 per person ¥6,300

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

松茸やフカヒレ、上海蟹が夢の共演

フカヒレの旨味と松茸の風味が贅沢に響き合うスープや、上海蟹入りの小籠包など特別な美味が次々に。痺れる辛さが堪らない麻辣煮込みや鮭とイクラの親子炒飯も。

Special delicacies such as Shark Fin and Matsutake Mushroom soup and Shanghai Crab in the soup dumplings are served one after another. Also enjoy the spicy stew or the fried rice with both salmon and salmon roe.

秋の味覚 ～美味秋彩～ 🌞🌙

The Taste of Autumn - Colorful and Savory of Autumn

9/1(日)~10/30(水)

お一人様 per person **¥15,000** *2名様より



カフェレストラン **セリーナ** | All Day Dining **SERENA** | **2F**

全国の美味が、秋の便りとともに巡り来る

9月は九州、10月は関西、11月は北海道と、郷土の美味を月替りでご用意します。9月はモツ鍋や鶏天、10月は串カツや赤こんにゃく、11月はサーモングラタンなどバラエティ豊かに。

The menu brings regional delicacies monthly with Kyushu in September, Kansai in October, and Hokkaido in November. Featuring Motsu nabe(offal hotpot) and chicken Tempura in September, Kushikatsu (deep-fried skewers meat) and red konjac in October, and salmon au gratin appear in November.

秋の味覚便り 🌞🌙

The Tasty Note by Autumn 9/1(日)~11/30(土)

buffet料金	🌞 Lunch (最大90分)		🌙 Dinner (最大120分)	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
曜日/時間	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 6 to 12 years old	¥2,250	¥2,400	¥3,150	¥3,350
幼児 (未就学4歳以上) 4 to 5 years old	¥1,000	¥1,150	¥1,800	¥2,000

※3歳以下のお子様は無料です。Children 3 years old or younger are free.

9月4日は開業記念日



開業42周年謝恩月間

9/1(日)~9/30(月)

ホテル直営レストラン・バーラウンジ
(ルームサービス除く)全店舗にて、1会計
¥42,000(消費税・サービス料別)以上
のご利用で

One Harmony
420ポイント進呈!!

※一部対象外となる場合がございます。

会員プログラム「One Harmony」については公式サイトをご覧ください。

おすすめメニュー

9月 九州うまかもん

- Sep. ●もつ鍋 [福岡] ●鶏天 [大分]
●薩摩揚げゴーヤ天 [鹿児島]

10月 関西うまいもん

- Oct. ●串カツ [大阪] *ランチのみ
●近江黒鶏胸肉蒸し秋野菜サラダ [滋賀]
●赤こんにゃくの甘辛煮 [滋賀]

11月 北海道なまらうまいもん

- Nov. ●ジンギスカン風 [北海道]
●サーモングラタン [北海道] *ランチのみ
●北海道産帆立貝と茸のソテー [北海道]



October Limited

10月はハロウィンの
スイーツが登場!



【開業42周年記念】
9月の敬老の日になみ

シルバー月間 9/1(日)~9/30(月)

65歳以上がお得!

シニア料金(65歳以上)

Senior Lunch Dinner

平日 ¥4,080 ¥5,880

土・日・祝日 ¥4,380 ¥6,280

General Information



レストラン Restaurant

カフェレストラン[2F] All Day Dining **SERENA**
セリーナ 6:45~21:00 (L.O.20:30)
06-6244-1036 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 Lunch 11:30~14:30
06-6244-2419 Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30)

中国料理[3F] Chinese **Toh-Lee**
桃李 Lunch 11:30~14:30
06-6244-2455 Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30)
定休日:火・木(祝日は営業)
Closed on Tuesdays and Thursdays except
for national holidays

フランス料理[3F] French **Les Célébrités**
レ・セレブリティ Lunch 11:30~14:30
06-6244-2472 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 Lunch 11:30~14:30
06-6244-2468 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 11:00~18:30 (L.O.18:00)
06-6244-1695 ※土・日・祝日は 10:00~
Saturdays, Sundays and national holidays

ロビーラウンジ **Lobby Lounge**
[2F] 11:00~16:30 (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 17:00~23:00 (L.O.22:30)
06-6244-1197 ※土・日 14:00~ Saturdays and Sundays
ピアノライブ 20:00~22:30
Piano Entertainment Daily

※バーラウンジ スカイクルーザーは営業を終了いたしました。
The Bar Lounge Sky Cruiser has been permanently 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.



Event

ロンネフェルト ティーセミナー

ドイツの歴史ある紅茶ブランド「ロンネフェルト社」認定ティーマスターにより、紅茶の基本知識から、美味しく楽しむ方法までテーマに合わせてご紹介。各回ごとに完結するので、どの回に参加されてもお楽しみいただけます。

【日時】 第1回 2024 9/18(水) テーマ「秋スイーツと紅茶のペアリングを楽しむ」
13:00～ 受付 13:30～ セミナー (3F レ・セレブリテにて)
14:30～ アフタヌーンティー (2F ロビーラウンジにて)

【料金】 一般 ¥8,000 One Harmony 会員 ¥7,000

ロンネフェルトティー 3種テイスティングと当日限りのスペシャルアフタヌーンティー
ハロウィンバージョン付(セイヴォリーとスイーツの2皿でご提供いたします)

【講師】 ロンネフェルト社認定 ティーマスター・ゴールド 森 直樹

おみやげ付

開催スケジュール

第2回 2024 12/4(水)
第3回 2025 3/5(水)

テーマは決定次第公式サイトにてお知らせいたします。

ご予約はホテル公式サイトにて承ります。詳しくはこちら

※各回定員になり次第締め切らせていただきます。



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



Banquet

御堂筋物語

お一人様 ¥8,500より
通年プラン～2025/3/31(月)

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

※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「心齋橋駅」8号出口直結
〒542-0086 大阪府中央区西心齋橋1-3-3
TEL.06-6244-1111(代表)



ホテル日航大阪

www.hno.co.jp

