

春夏秋冬

FOUR SEASONS

Spring 2025

春風誘う
美食の宴





上段には若ごぼう、花見団子など春の味覚が色とりどりに。中段には鯛とマグロの造り、下段にはちらし寿司と、20品以上が艶やかに集います。山菜の天ぷらや油目の吸い物もお楽しみ。

The tastes of spring come with many colors. More than twenty varieties of food are together in the boxes beautifully such as sashimi in the middle row and chirashi-sushi in the bottom row.

青のりと炒り卵を菜種に見立てた柚庵焼きをはじめ、甘辛く炊き上げる鯛の子、身が締まった桜鯛の造り、筍にフキノトウと、春の味覚が次々に。

Beginning with grilled fish topped with an egg that arranged like a spring flower following many more tastes of spring include sea bream roe and red sea bream sashimi.

義経会席 🌞🌙

"Yoshitsune" Kaiseki

3/1(土)~5/31(土)

お一人様 per person **¥17,000**

※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(土)~4/30(水)

お一人様 per person **¥6,800**

出会いと旅立ちの季節に
おすすめのプランです。



**フリードリンク付き
歓送迎会プラン**

Welcome and Fairwell Party
with All-You-Can-Drink

3/1(土)~4/30(水)

<特典>

- 6名様以上のご利用で
個室優先ご案内
(個室料無料)
- 10名様以上のご利用で
幹事様1名分無料

お一人様 per person **¥12,000~**



大阪に注目が集まるこの時期にちなんだアフタヌーンティーセット。たこ焼きに見立てたシュークリーム、みたらし団子、大阪が全国生産量2位を誇る春菊を練り込んだスコーンまで。“大阪尽くし”の午後をぜひ。

The special afternoon tea set for this time when Osaka is in the spotlight. The afternoon tea all hearts and souls of Osaka you can enjoy such as cream puff imitated as "takoyaki" or glazed rice dumpling called "mitarashi-dango".

アフタヌーンティーご提供時間
12:00~16:00 *2時間制

いらっしやい大阪 アフタヌーンティーセット

Welcome Osaka
The Afternoon Tea Set

4/1(火)~5/31(土)

お一人様 per person ¥7,000



New

期間限定ランチプラン
<4~8名様限定>

ママ会や女子会に最適!

会話が弾む女子会をホテルで楽しみませんか。メインをピラフ、ドリア、スパゲティ、ピザ、サンドイッチからお好みでセレクト。食後のケーキやドリンクもついたお得なメニューをご用意!

\ お席のご利用は3時間 /

ラウンジ de ランチ

The Lounging - The Lunch

期間限定 5/31(土)まで

特別料金 お一人様 per person ¥4,000

*2日前までの要予約

フランス料理 **レ・セレブリテ**

French **Les Célèbrités** | 3F

お肉料理は、心地よい弾力と上品な風味の北海道産鴨「スノーホワイト」を香草とアスパラガスのソース、金山寺味噌で味わうひと皿を。前菜は、北海道のミズダコを茹でて炙り、出汁が効いた豆のソースを添えて。

The meat dish features duck from Hokkaido with sauce mixed herb, asparagus and miso paste, also enjoy the appetizer that North Pacific Giant Octopus with the sauce bean and rich dashi broth.

北海道の味覚 🌞🌙

The Tastes of Hokkaido

3/1(土)~5/25(日)

お一人様 per person

ランチ ¥13,000 ディナー ¥22,000

北の大地が育む命を、
春の豊穡と味わう



美食の王国 北海道の幸を旅する

鉄板焼 **銀杏**

Teppanyaki **ICHO** | 3F

Option menu
オプションメニュー



プチプチと心地よく弾け、ジューシーな旨味あふれる北海道産イクラを目の前でたっぷりと盛り付けます。

Serve the salmon roe caught in Hokkaido with popping texture on top of rice right before your eyes.

北海道産イクラ飯 🌞🌙

The Hokkaido Salmon Roe on The Rice

お一人様 per person **¥2,800**



北海道の恵みが
旬と織りなす至福のひと時

A4、A5ランクの和牛を主役に、毛ガニや帆立貝、濃厚なカマンベールチーズが鉄板で刺激的な香りを放ちます。
※毛ガニは4/1(火)からのご提供となります。

A4, A5 ranked wagyu beef to be main, together meaty hair crab and scallops and camembert cheese for the teppan-yaki grill.

北海道の味覚 🌞🌙

The Tastes of Hokkaido

3/1(土)~6/1(日)

*4/1(火)より毎日営業

お一人様 per person **¥30,000**



パフォーマンス料理

ディナータイム



国産牛サーロインステーキ

ランチタイムではオプションメニューで
(100g ¥1,800)をご用意しています。

ランチタイム(月替わり)



3月
にぎり寿司 3種



4月
海の幸と春野菜のフリット



5月
海老フライ

タケノコ、エンドウ、アスパラガスなど生命力あふれる春野菜と、ムール貝やカツオほか、滋味あふれる魚介との出会い。パスタやグラタン、カルパッチョ、フリットとバラエティ豊かにお目見えします。

The unexpected togetherness with the freshly vibrant spring vegetables and rich flavorful seafoods. Savor the full variety of menus such as the pasta and the gratin or carpaccio.

春の食彩グルメシーフードブッフェ

The Seafood Gourmet Buffet Style for
The Colorful Spring Cuisine

3/1(土)~5/31(土)

ブッフェ料金

Lunch(最大90分)

Dinner(最大120分)

曜日/時間	Lunch		Dinner	
	平日 11:30-15:00	土・日・祝日	平日 17:30-21:00	土・日・祝日 17:00-21:00
大人 Adult	¥5,000	¥5,800	¥6,800	¥7,700
シニア(65歳以上) Senior	¥4,500	¥4,800	¥6,300	¥6,700
小学生 6 to 12 years old	¥2,500		¥3,400	
幼児(未就学4歳以上) 4 to 5 years old	¥1,250		¥2,000	

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



みずみずしい春野菜と真鯛の旨味を藻塩が引き立てるひと品に、赤味と脂のバランスが絶妙な佐賀牛肩ロースのオイスターソース炒めなど、春の美味を散りばめた、目にも鮮やかなフルコースをぜひ。

The full course menu with the delights of spring such as a plate of spring vegetables and red sea bream enhanced flavor by the salt made burning seaweed, wok-fried the Saga beef shoulder with oyster sauce.

春の味覚 美味春彩 🌞🌙

The Tastes of Spring - Flavorful Colorful Spring Cuisine

4/1(火)~5/31(土)

お一人様 per person **¥16,000** *2名様より

出会いと旅立ちの季節におすすめのプランです。

**フリードリンク付き
歓送迎会プラン**

Welcome and Fairwell Party
with All-You-Can-Drink
3/1(土)~4/30(水)



<特典>

- 6名様以上のご利用で個室優先ご案内(個室料無料)
- 10名様以上のご利用で幹事様1名分無料

お一人様 per person **¥12,000~**

メインバー 夜間飛行

Main Bar **Vol de Nuit** | 2F

ほどよく甘苦いライチとレモンのリキュールで、フレッシュいちごを丸ごと味わう一杯。仕上げにシャンパンを注ぎます。

Enjoy tasting whole strawberry with sweet and bitter lychee and lemon liqueur in the glass of cocktail. Pour the champagne as the finishing

ストロベリーギフト

The Gift with Strawberry

4/1(火)~5/31(土)

¥2,900



春の果実に出会いの甘酸っぱさを込めて

大阪で行われる世界的なイベントをイメージ。大阪産のジンとサントリー山崎の梅酒を合わせて甘口仕立てに。

The cocktail imaged by the global event start in Osaka. Creates the sweetness with mixed gin and plum wine.

シンボル

The Symbol

4/1(火)~5/31(土)

¥2,700



ティーラウンジ **ファウンテン**

Tea Lounge **Fountain** | 1F

マスクメロンを半玉分使用した贅沢なパフェセットです。ティアラを冠したスイートなパフェと、メロンのトップを冠する、ハーブ香るさっぱりパフェ。2種類のアレンジで2つの味が楽しめます。

The luxurious parfait uses entire half of the muskmelon. Available two kinds of flavors both sweet one and herb-infused refreshing one.

プレミアムメロンツインパフェ

The Premium Melon Twin Parfait

5/1(木)~6/30(月) ¥7,000



Take out Sweets



バターの風味と軽やかな食感、キューブ型の食べやすさで好評のラスクにシナモン風味が登場しました！

Our rusks popular for butter flavor and airy texture with cinnamon flavor is now available.

- シナモンラスク Cinnamon Rusk
- バターシュガーラスク Butter Sugar Rusk
- メープルラスク Maple Rusk

1袋(110g) ¥500

お求めは カフェレストラン **セリーナ**

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)

フランス料理[3F] French **Les Célébrités**
レ・セレブリテ 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**
银杏 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
4/1(火)より毎日営業いたします。
Open daily from April 1st.

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 Bar

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
4/1(火)より祝日も14:00から営業いたします。
Open at 2:00pm on national holidays
from April 1st.

※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.

Banquet

宴会場貸切 同窓会プラン

フリードリンク付き

大阪を訪れる機会が増える今年、懐かしい友人たちと
同窓会を開催しませんか？
10名様以上のパーティーに最適なプランです。

ホテル日航大阪なら“好アクセス”

- ・この春、大阪で開催の世界的なイベント会場まで
電車で約30分！
- ・観光を巡るにも便利な立地！

2026年3月31日(火)まで
10名様以上

2時間プラン お一人様 ¥8,000~
3時間プラン お一人様 ¥9,000~



プラン特典

- 還暦(60歳以上)スペシャル特典 乾杯用スパークリングワインプレゼント
- ホテル宿泊ご優待料金にてご案内
- 校歌斉唱 再生料無料
- デジタルカメラ集合写真(プリント20枚以上) 1枚 ¥1,100 *当日お渡し

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をご確認ください。

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

