

春夏秋冬

FOUR SEASONS

Summer 2025

涼を味わう
夏の休息



ケーキみたいな
心ときめくかき氷



左：抹茶～Japanese Garden～
右：フルーツミルクティー

今年のかき氷は、信州天然氷を使いやわらかな口溶けにこだわりました。クラウンメロンを丸ごと使った「プリンセス」をイメージしたかき氷や、フルーツたっぷりのミルクティー氷など、趣向を凝らしたかき氷を常時3種類ご用意しています。

The Shaved ice "like a cake" with Shinshu natural ice and fruits.

プレミアムかき氷

The Premium Shaved Ice

7/1(火)～8/31(日)

＊ご提供時間

ファウンテン 11:00～18:00

ロビーラウンジ 11:00～16:00

まるごとメロン ¥8,000 7/1(火)～8/31(日)
Melon

抹茶～Japanese Garden～ ¥3,800 7/1(火)～8/31(日)
Matcha

ピスタチオ&ベリー ¥3,800 7/1(火)～7/31(木)
Pistachio & Berry

フルーツミルクティー ¥3,800 8/1(金)～8/31(日)
Fruit milk tea



まるごとメロン



ピスタチオ&ベリー

＊かき氷ごとにご提供の期間が異なります。

＊かき氷期間中、アフタヌーンティーセットのご提供を休止しております。



パフォーマンス料理

☀️ ランチタイム 6/1(日)～7/15(火) ●ローストビーフ
7/16(水)～8/31(日) ●イタリアンローストポーク

●月替わり世界のサンドイッチ

🌙 ディナータイム

●国産牛ステーキ



ピリリとホットなインドのタンドリーチキンに、スペインのパエリア風ピラフ、香草とブイヨンが染みた、アイルランドのラムシチュー。スタミナ満点な世界10カ国以上のお肉料理で、味覚の世界旅行へお出かけください。

The buffet of summer with meat dishes from more than ten countries in the world.

ワールドミートフェスタ 🌞 🌙

The World Meat Festa

6/1(日)～8/31(日)

buffet料金 Buffet Fee	☀️ ランチ / 最大90分 Lunch / a 90 minute limit		🌙 ディナー / 最大120分 Dinner / a 120 minute limit		
	平日 Weekday	土・日・祝日 Saturdays, Sundays and holidays	平日 Weekday	日・祝日 Sundays, holidays	土 Saturdays
曜日 / 時間 Day of week / Hour	11:30-14:30		17:30-20:30 ※休前日は～21:00 *Open until 21:00 on the days before national holidays.	17:00-20:30	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.

辛味と酸味で馳走を彩るフルコース



スパイシーな皿を散りばめた夏のフルコース。エゾ鮑とふかひれの煮込みは、胡椒と酢のハーモニーがうま味を倍増。国産牛ロースは、ほの辛い四川風炒めに。北京ダックは好評のクレープ包みでどうぞ。

The full summer course features spicy plates.

夏の味覚 謳夏美華

The Taste of Summer
~ Indulge in Gorgeous Season

7/1(火)~8/31(日)

お一人様 per person **¥16,000**

*2名様より



ローストビーフにエゾ鮑、車海老をはじめ、贅沢な食材を色鮮やかにトッピングした桃李自慢の冷麺。ほんのりマスタードを利かせたタレでさっぱりと。

The cold noodle dish is colorfully topped with roast beef, Ezo abalone, Japanese tiger prawns, and other luxurious ingredients.

桃李冷麺

The Cold Noodle at Toh-Lee

6/16(月)~8/31(日) *除外日: 8/13(水)~8/17(日)

クラシック冷麺 **¥4,500**



甘く濃厚な宮崎マンゴーと燕の巣が桃李ならではの贅沢コラボレーション。マンゴープリンと豊潤なマンゴー氷を大胆に合わせたひと品と、果肉たっぷりのパフェをご用意。

The desserts using Miyazaki mangoes and bird's nest. Offer a combination of mango pudding and mango ice, also a parfait brimming with mango pulp.

夏のプレミアムデザート

The Summer Premium Dessert

7/1(火)~ *8月の宮崎マンゴー入荷終了まで

燕の巣 de マンゴーかき氷 (写真) **¥15,000**

燕の巣 de マンゴーパフェ **¥15,000**

関西三都 味めぐり 夏 ～大阪・京都・神戸～

The Summer Taste Hopping in
Kansai Three Major Cities
～ Osaka, Kyoto, Kobe

OSAKA KYOTO KOBE

それぞれに異なる食文化を持つ大阪、京都、神戸から、
新鮮な素材やレシピが集結。響き合う美味で「関西」をご堪能ください。

鉄板焼 銀 杏

Teppanyaki ICHO | 3F

泉州蛸と京野菜、ぼっかけを織り交ぜて
前菜には、身は柔らかくコリコリとした泉州蛸と、甘味の
強い泉州水ナスが登場。九条ネギ、賀茂茄子など京野菜
は鉄板焼に。神戸発祥のソウルフードぼっかけを使った
そばめしも。

The menu includes appetizers of Senshu octopus and Senshu
"mizu nasu" eggplant, teppanyaki style Kyoto vegetables, and
introduce the "soba-meshi" made with "bokkake" (a type of
buckwheat noodle originated in Kobe).

6/2(月)～8/31(日) お一人様 ランチ ¥20,000
per person ディナー ¥30,000

フランス料理 レ・セレブリテ

French Les Célébrites | 3F

マナガツオと泉州穴子を三都の野菜と共に
脂が乗ったマナガツオは、目にも鮮やかな万願寺唐辛子
ソースで味わうカルパッチョに。よく身が締まった泉州穴
子は軽やかなムニエルに。そのだしをソースに仕立て、日
本酒のエスプーマとご賞味いただきます。

The carpaccio of butterfish with "manganji" chili sauce and
meuniere of Senshu conger eel will be served.

6/7(土)～8/31(日) お一人様 ランチ ¥13,000
per person ディナー ¥22,000



パリ祭は今年もレ・セレブリテメニューで。

パリのビストロで愛されるメニューが今年も
集結。オードブルには、甲殻類のエキスを煮
詰めたソースで楽しむオマール海老を。キャ
ビアやテリーヌも味わい豊かに。

The collection of menus loved by bistros in Paris.
The hors d'oeuvres include lobster. Caviar and
terrine will also be served.



PARIS

パリ祭

The Bastille Day
7/5(土)～7/27(日)

お一人様 per person
ランチ ¥13,000
ディナー ¥32,000

6月は、瀬戸内のハモの湯引きに梅肉を添えて。7月は鮎をそのまま姿焼きに。8月はスタミナ満点の鰻に湯葉を巻き、甘辛く炊き上げます。

In June, boiled hamo (a type of eel), in July, grilled sweetfish, and eel are served in August.

義経会席
"Yoshitsune" Kaiseki

6/1(日)~7/31(木)

お一人様 per person **¥17,000**

※会席内容は月替わりとなります。



15品以上の味わいが一堂に。旬魚の造りをはじめ、とうもろこしと海老のかき揚げ、じゅんさいなど色鮮やかに。

More than fifteen tastes are gathered in the bento boxes. Enjoy seasonal fish for sashimi, corn and shrimp kakiage fry, and more.



納涼三段弁当

The Three-Tiered Bento Boxes for Enjoying Summer Breeze

7/1(火)~8/31(日)

お一人様 per person **¥6,800**



グループ内お一人でも
浴衣着用でご来店いただくと
納涼三段弁当を浴衣割価格で
全員の方に提供いたします。



ロビーラウンジ

Lobby Lounge | 2F

メロンがスイーツに、
サンドイッチにと七変化！

果肉たっぷりのショートケーキにモンブラン、ココナッツをアレンジしたムースにチョコレート、生ハムと合わせたマリネにサンドまで、メロン尽くしのアフタヌーンティーです。

From shortcake to Mont Blanc, mousse to chocolate, the set is all about melon.

メロンアフタヌーンティーセット

The Afternoon Tea Set for
Tasting The Melon Sweets

6/1(日)~6/30(月)

お一人様 per person **¥7,000**

アフタヌーンティーご提供時間
12:00~16:00 *2時間制

メインバー 夜間飛行

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

一杯に2種のメロン グラデーションを楽しんで

メロンリキュールをベースにした2トーンカクテル。上部はフレッシュメロンと生クリーム&ライムジュースでさっぱりと。下部は赤肉メロンのピューレ&オレンジジュースでスイートに。

The cocktail based on melon liqueur. Enjoy two melon flavors, refreshing on top and sweet on the bottom.



デュアルメロンフラッペ

The Dual Melon Frappe

6/1(日)~7/31(木) ¥2,900

お世話になったあの方へ
ホテル日航大阪 ギフト券



スペシャルディナーコース ¥14,000

スペシャルランチコース ¥8,000

※お一人様

*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

※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.

General Information

 ランチ  ディナー

レストラン総合案内 06-6244-1140 (10:00~18:00)
Restaurant reservation

レストラン Restaurant

カフェレストラン [2F] **セリーナ** Cafe Restaurant **SERENA**

Breakfast 6:45~10:00

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~ 休前日は~21:00

A la carte 11:30~21:00 (L.O.20:30) 休前日は~21:30(L.O.21:00)

*Dinner buffet is open from 17:00 on Saturdays, Sundays and national holidays.

*Dinner buffet is open until 21:00 on Saturdays and the days before national holidays.

*A la carte is available until 21:30 (L.O.21:00) on Saturdays and the days before national holidays.

日本料理 [3F] **弁慶** Japanese / Sushi **Benkay**

Breakfast 6:45~10:00

Lunch 11:30~14:30

Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30) 休前日は~21:30(L.O.21:00)

*Open until 21:30 (L.O.21:00) on Saturdays and the days before national holidays

中国料理 [3F] **桃李** Chinese **Toh-Lee**

Lunch 11:30~14:30

Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30) 休前日は~21:30(L.O.21:00)

*Open until 21:30 (L.O.21:00) on Saturdays and the days before national holidays

フランス料理 [3F] **レ・セレブリテ** French **Les Célébrités**

Lunch 11:30~14:30

Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30)

営業日が休前日の場合は~21:30(L.O.21:00)

※土・日・祝日のみ営業

*Open until 21:30 (L.O.21:00) on Saturdays and business days before national holidays

*Open on Saturdays, Sundays and national holidays

鉄板焼 [3F] **銀杏** Teppanyaki **ICHO**

Lunch 11:30~14:30

Dinner 17:30~21:00 (L.O.20:30) 休前日は~21:30(L.O.21:00)

*Open until 21:30 (L.O.21:00) on Saturdays and the days before national holidays

ラウンジ Lounge

ティーラウンジ [1F] **ファウンテン** Tea Lounge **Fountain**

10:00~18:30 (L.O.18:00)

[2F] **ロビーラウンジ** Lobby Lounge

11:00~16:30 (L.O.16:00)

バー Bar

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

17:00~23:00 (L.O.22:30) 金・休前日 ~24:00 (L.O.23:30) 土・日・祝日 14:00~

ピアノライブ Piano live performance daily 20:00~22:30

*Open until 24:00 (L.O.23:30) on Fridays, Saturdays and the days before national holidays

*Open from 14:00 on Saturdays, Sundays and national holidays

Cover charge: 20:00~22:30 ¥990 (including tax)

ピアノライブのミュージックフィーとして、上記の時間帯はカバーチャージを頂戴しております。

*A cover charge applies as a music fee for the piano live performance during the above time period.

Banquet

夏! BEER パーティープラン

7/1(火)~8/31(日)

大切なご家族や仲間との集いは、
ぜひホテル日航大阪で! お料理にフリー
ドリンク、室料込みのお得なプランです。

／ 超バリュー! ／

お一人様 **¥5,500** < 20名様より >

洋食卓盛料理、フリードリンク、室料、マイク2本、
サービス料、税金が含まれています。

生ビール
飲み放題



洋食卓盛料理 MENU例 ※メニューは予告無く内容を変更する場合がございます。
オードブル盛り合わせ(枝豆・ポテトサラダ・中華クラゲ) / ミックスピッツァ /
鶏のから揚げ / ポテトフライ添え / エビとタコのアヒージョ風ココット焼き /
フランクフルトソーセージとジャーマンポテト / ソース焼きそば / アイスcream

お飲み物(2時間)飲み放題

生ビール・瓶ビール・ウイスキー(水割り・ハイボール)・ジュース・ウーロン茶・
ノンアルコールビール ※ウイスキーは、梅酒に変更可能。

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**

Wedding

ウェディングフェア開催

<ご予約受付中>

ゲストへの感謝を込めた
おもてなしで「おふたりらしい」
ウェディングを!



ホテル公式サイトからのご予約で
ベストレート保証!



お問い合わせ・お申し込み ウェディングサロン直通(火・水定休) **TEL.06-6244-0002**

※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 大阪府中央区西心斎橋1-3-3
TEL.06-6244-1111(代表)



ホテル日航大阪

www.hno.co.jp

