

春夏秋冬

FOUR SEASONS
Autumn 2025

深まる秋の
美食旅行へ





秋の味覚 美味秋彩 

The Taste of Autumn
"Colorful Autumn Delicacy "

9/1(月)~10/31(金)

お一人様 per person

¥25,000 *2名様より

上海蟹のソースで味わうふかひれから、キノコの芳醇な香りをパイで閉じ込めた、秋らしいロブスターまで。季節の食材と上質な山海の幸をモダンにアレンジした、秋ならではのコースです。

The course features seasonal ingredients with a modern twist, such as Shanghai crab sauce and creamed lobster.

新料理長 芝 孝志 お披露目第2弾！



なにわの名工 

New Head Chef, Takashi Shiba
Unveiling, The Second Round!

9/1(月)~10/31(金)

お一人様 per person

¥88,800 *2名様より

優れた技能を持つその道のプロだけが選出される「なにわの名工」芝料理長渾身の皿が次々に。磨いた技で、希少な干し鮑やイセ海老、北京ダックなど、素材の旨味を最大限に引き出す珠玉の味覚体験を。

The chef, who was selected as a "Master Craftsman of Naniwa," brings out the "umami" flavor of rare, dried abalone and lobster in this menu.





各地の「うまいもん」をbuffetで心ゆくまで

九州・沖縄
KYUSHU・OKINAWA
うまかもん

9月
Sep.

関西
KANSAI
うまいもん

10月
Oct.

北海道
HOKKAIDO
なまらうまいもん

11月
Nov.



<Lunch/ランチ> Chef's Performance Menu シェフのパフォーマンスメニュー



鹿児島 桜島鶏 炙りチーズ焼き
粒マスタードソース



神戸プレミアムポーク低温調理
ポルチーニクリームソース



蝦夷鹿ロースのポワレ
ソースグランヴヌール

<Dinner/ディナー>のパフォーマンスメニューは『国産牛サーロインステーキ』

秋の収穫祭buffet

The Buffet Feast
of The Autumn Harvest Festival
9/1(月)~11/30(日)

北海道産の帆立貝柱に兵庫の甘エビ、九州の本マグロなど月替わりで各地のうまいもんが大集合！ランチのパフォーマンスコーナーではフレンチ仕立ての料理をご用意します。

Serving scallops from Hokkaido, sweet shrimp from Hyogo, bluefin tuna from Kyushu, and other autumn delicacies gathered around the various regions.

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.



土瓶蒸しや、土鍋で炊き上げる松茸ごはんなど、松茸の芳醇な香りを散りばめた贅沢な会席です。

The sumptuous kaiseki course features dishes with all about the rich and mellow aroma of matsutake mushrooms such as steam in the earthenware teapot with the broth and fleshly cooked rice in the pot with matsutake.

秋の味覚 松茸 🌞🌙

The Taste of Autumn – Matsutake Mushroom

9/1(月)~10/31(金)

お一人様 per person

弁慶会席 ¥23,000

義経会席 ¥17,000

秋の味覚 三段弁当 🌞

The Three-Tiered Bento Boxes for Autumn

9/1(月)~10/31(金)

お一人様 per person ¥6,800

茸の王様 松茸を
味わい尽くす極上会席



A Taste of Autumn

メインバー 夜間飛行

Main Bar Vol de Nuit | 2F



果実とリキュールの甘酸っぱく爽やかな一杯

マスカットリキュールに、ブドウのシャーベットとシャンパンをマッチング。爽やかな甘さを楽しむカクテルには、フレッシュなブドウもたっぷりと。ミント香るモヒートを、ゼリー仕立てで味わうイチゴのカクテルもぜひ。

The drink combines muscat liqueur, grape sorbet, and champagne, the other is a cocktail of a mojito taste with the strawberry jelly-form.

スターリーナイト *写真左

Starry Night

9/1(月)~10/31(金) ¥2,900

ICHIGOモヒートゼリー *写真右

Strawberry Mojito Jelly

11/1(土)~12/31(水) ¥3,200



ロビーラウンジ

Lobby Lounge | 2F



スイートなおばけと過ごすファンタジックなティータイムを

ジャック・オ・ランタンが不敵に笑うチーズケーキに、チョコレートのクモの巣が張った巨峰のパナコッタなど、甘くかわいいおばけに会話が弾む午後を。

Cheesecake with jack-o'-lantern motif or pannacotta on chocolate cobwebs, enjoy the afternoon conversation with those sweet and cuddly ghosts.

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(月)~10/31(金)

お一人様 per person ¥7,000

遊び心いっぱいのサプライズ・クリスマス

マロンムースが隠れたチョコレートモンブランのソリやバナナカスタードシュークリームの煙突にサンタの足が!? クリスマスの物語がはじまる楽しいスイーツが勢ぞろい。

A sleigh made by chocolate Mont Blanc and the Santa Claus on the banana custard puff pastry chimney are just a few of the fun treats on offer.

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(土)~12/25(木)

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





アジとブルーチーズの個性を
燻製でまとめたひと皿は、滋味
深い根菜のピューレを添えて。
オマール海老は、国産と仏産
キノコの旨味を凝縮したソース
で。紅葉を巡るような、美食の
散歩をお楽しみください。

The course features a plate that
brings together each characteristic
of smoked Japanese horse
mackerel and blue cheese, and
lobster in a condensed "umami"
flavor sauce both domestic and
French mushrooms.

秋の散歩道

The Promenade in Autumn

9/5(金)~11/3(月・祝)

お一人様 per person

ランチ ¥13,000

ディナー ¥22,000

*金曜日も営業しています。



味わい豊かな食材が織りなす、紅葉のような美食を巡る

鉄板焼 **銀杏**

Teppanyaki **ICHO** | 3F



肉汁あふれる黒毛和牛のス
テーキは、揺るぎなきおいし
さ。椎茸にかぼちゃ、レンコ
ンと、食欲の秋にふさわしい
味覚が鉄板をカラフルに彩
ります。

Savory with variety of seasonal
flavors matching the Kuroge
Wagyu beef steak suitable for
the big appetite for autumn.

秋の散歩道

The Promenade in Autumn

9/1(月)~11/3(月・祝)

お一人様 per person

ランチ ¥20,000

ディナー ¥30,000



恵み豊かな香川の山や海から “がいにうまいもん”をお届け

*がいに=香川県の方言で「とても」「すごく」の意味です。

オリーブ油を搾った後の果実を食べて育ったオリーブ牛は、上品な脂が魅力。丸々と肥った秋鮭や、無農薬農園直送の旬野菜もお見逃しなく。

Don't miss the olive fed beef distinguish the refined fat, the plump autumn salmon, and seasonal vegetables directly from pesticide-free farms.



香川からの秋の便り

Autumn Greeting from Kagawa

11/7(金)~11/30(日)

レ・セレブリテ お一人様 per person

ランチ ¥13,000 ディナー ¥22,000

11/4(火)~11/30(日)

銀杏 お一人様 per person

ランチ ¥20,000 ディナー ¥30,000

※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

ご予約・お問い合わせ
レストラン総合案内

TEL.06-6244-1140
(10:00~18:00)



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)

※金・土・日・祝日の営業

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

*Open on Fridays, 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

宴会場貸切! フードリンク付き!
忘新年会パーティープラン

プラン期間 2025/12/1(月)~2026/1/31(土)

お一人様 ¥9,000~(消費税・サービス料込)

月・火・水曜日(祝日除く)の開催がお得!

通常料金から **20%OFF**

このたび中国卓料理もラインアップ!
洋食コース、buffet、洋食卓盛、会席などの中から、
お好きなスタイルをお選びいただけます。



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

ホテル日航大阪 開業43周年
アニバーサリープラン

ご利用期間 2026年9月末までのウエディング

30名 ¥785,000 お一人様追加¥19,000(消費税・サービス料込)

プラン特典

- ① 料理10,000円→12,000円コースにグレードUP!!
- ② 挙式料180,000円から30%OFF
- ③ 新郎・新婦レンタル衣裳代 点数に限らず50%OFF
- ④ 大宴会場差額43%OFF(スカイテラス/鶴)
- ⑤ ブライズルームのご使用料無料
- ⑥ ご披露宴当日のお二人の宿泊ご招待(朝食付)
- ⑦ 婚礼1周年記念ディナーご招待

詳細はお問い合わせください。



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

※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。



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)

