

春夏秋冬

FOUR SEASONS
Winter 2025-26

寒さが幸せを
連れてくる。

ホテル日航大阪プレミアムセレクション会員の皆様限定

レストラン・バーラウンジ
月初めのダブルポイントキャンペーン
2025年10月～2026年3月の毎月**1日～5日**
※1月は1/5～9が対象日

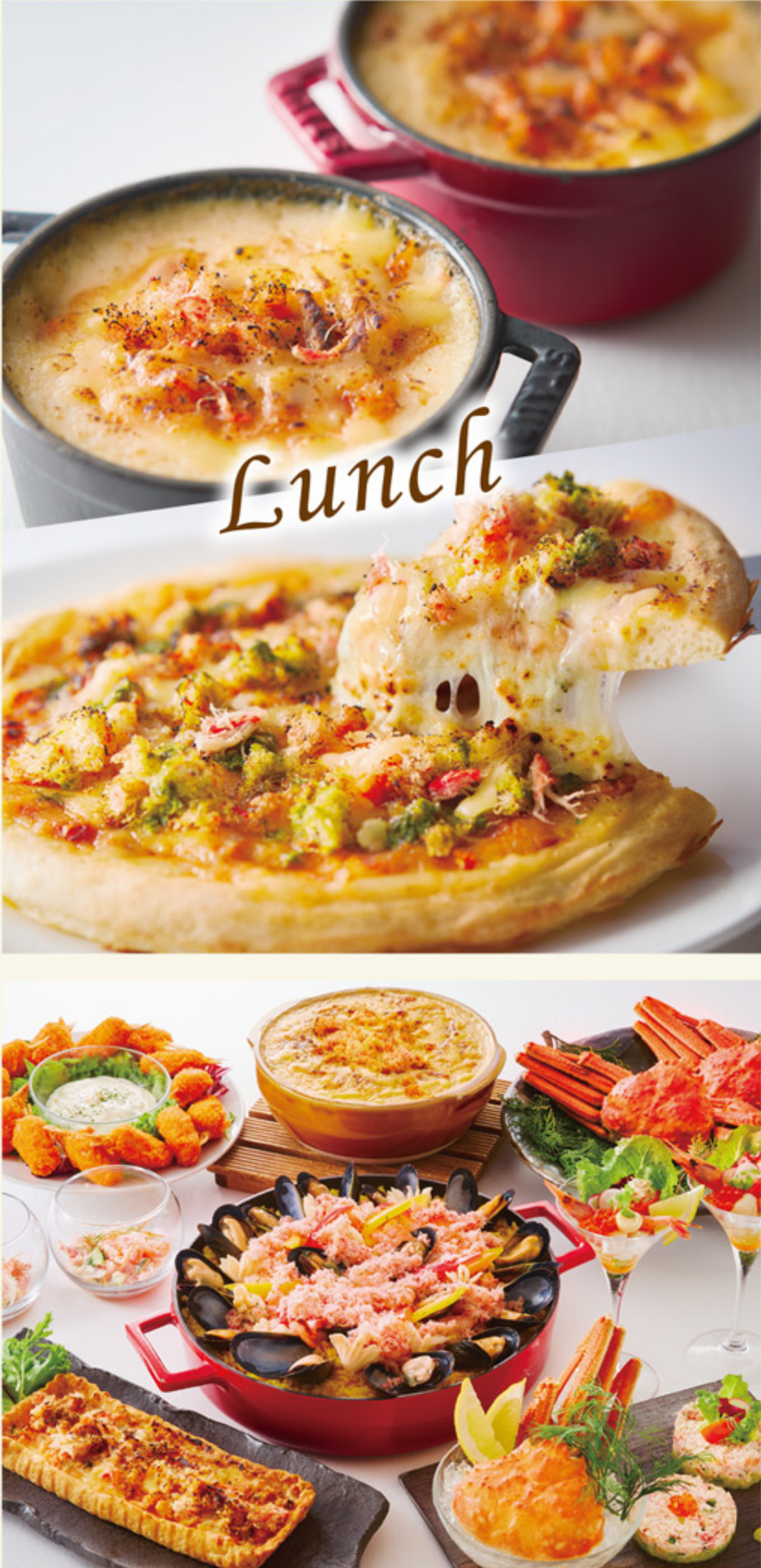
One Harmony × **2** ポイント2倍
ポイントが

詳しくは
こちら▼





冬の王様 カニの料理を味わい豊かに食べ尽くす



ランチ&ディナーbuffet
かにカニカーニバル

The Buffet For Lunch and Dinner
The Crab Carnival

12/1(月)~2/28(土)
*12/20~12/25、12/31~1/4を除く

カニ満載のbuffetが今年もスタート！
カニのキッシュ、カニグラタン、カニピザ、カニ
爪フライをはじめ、趣向を凝らしたカニ料理が
色とりどりに勢ぞろいします。夜はジューシー
なベニズワイガニの冷製ボイルも心ゆくまで。

Presents a full lineup of crab dishes such as crab
quiche, crab gratin, crab pizza, and fried crab claws.
Wait till evening, enjoy all-you-can-eat the red snow
crab boiled and chilled.

料 金 Charge		大 人 Adult	シニア Senior	小学生 6 to 12 years old	幼児 (未就学4歳以上) 4 to 5 years old
Lunch	平 日 Weekday	¥5,000	¥4,500	¥2,500	¥1,250
	土・日・祝日 Sat, Sun. and holidays	¥5,800	¥4,800	¥2,500	¥1,250
Dinner		¥9,000	¥8,000	¥4,500	¥2,500

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

下記の期間は特別メニュー、特別料金となります。

*ランチのみ2部制 *ディナーはベニズワイガニが食べ放題

12/20(土)~12/25(木)

プレミアムクリスマスbuffet
Premium Christmas Buffet

12/31(水)~1/4(日)

プレミアムニューイヤーbuffet
Premium New Year Buffet

料 金 Charge	大 人 Adult	シニア Senior	小学生 6 to 12 years old	幼児 (未就学4歳以上) 4 to 5 years old
Lunch	¥6,800	¥6,300	¥3,400	¥1,950
Dinner	¥9,800	¥8,800	¥4,900	¥2,900

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



ひと口で目が覚める。忘れ得ぬ美味を五感で満喫



冬の贅沢時間 黒毛和牛とタラバガニの魅力

The Luxurious Time in Winter
Scrumptious Kuroge Wagyu Beef and King Crab

12/1(月)~3/1(日)

*12/19~12/25、1/1~1/4を除く

お一人様 per person

ランチ ¥20,000 ディナー ¥30,000

鉄板でふっくら焼き上げたタラバガニの足を、じゅわっと染み出すダシとともにお召し上がりください。寒さで甘みを増した根菜や、味わい確かなステーキも。

Luxuriously grilled king crab leg serves on the iron plate. Also features root vegetables and Kuroge Wagyu beef steaks.



聖夜の贅沢なひととき

Indulgent Moment of Silent Night
12/19(金)~12/25(木)

お一人様 per person

ランチ ¥13,000~

ディナー ¥25,000~



白身魚のタルタルとキャビアのマリアージュが、心踊るディナーの幕開けに。サシと赤身の極上バランスに会話が弾む黒毛和牛のステーキまで、上質な鉄板ステージにご期待ください。

The appetizer featured white fish tartare and caviar. Including Kuroge Wagyu beef steak to complete the luxurious menu.





中国料理 桃李

Chinese Toh-Lee | 3F



桃李の人気メニューから5品選んで味わうプリフィックスコースに、期間限定バージョンが登場！

通年メニュー

みんなで食べチャイナ！



Let's all have feast of China!
(Year-Round)

お一人様 per person

¥12,000 *2名様より

※右記期間を除く

前菜、スープに続いて、麻婆豆腐、酢豚、エビのチリソース煮など18種類のメニューからお好みの5品をセレクト。炒飯とデザートもついた人気のセットメニュー。

A set menu where you can select five items from 18 options—including Mapo tofu, sweet and sour pork, and stir-fried shrimp with chili sauce—to create your own original course.

期間限定 “みんなで食べチャイナ！”のお料理が食べ放題

1/13(火)~2/27(金)

お一人様 per person

¥12,000

*オーダーブッフェは90分制

*1グループ8名様まで

平日ディナー限定でオーダーブッフェ



Weekday Dinner-Only Table -Order Buffet

期間中の平日限定で、アワビの煮込みや春巻き、エビのマヨネーズ炒めもすべて食べ放題に！
オトクなチャンスをお見逃しなく。

期間限定 クリスマスだけの特別メニューが加わります！

12/20(土)~12/25(木)

お一人様 per person

¥15,000 *2名様より

定番メニューに加え、みかん鶏のクリスピーチキン、ロブスターの淡雪炒め、国産車海老の湯引きほか、クリスマス特別メニューからもお選びいただけます。クリスマス会や忘年会にぜひ。

クリスマスはみんなで食べチャイナ！



Let's all have feast of China for Christmas!



日本料理 弁慶

Japanese Benkay | 3F



身が締まったふぐを
特製ポン酢で味わう王道小鍋

ふぐならではの心地よい弾力と歯応えを、特製ポン酢や紅葉おろしでご堪能いただく冬の小鍋です。出汁の染みた白菜や葛切りも名脇役に。前菜にはふぐの煮凝りと刺し身をどうぞ。

This winter the hot pot features fugu served with our special ponzu (citrus-based soy) sauce and Momiji oroshi (grated radish with chili pepper). For starters, enjoy our fugu with jellied broth style and sashimi.

冬の味覚 ふぐ



The Taste of Winter, "Fugu"

12/1(月)~1/31(土)

※1/1~1/4を除く

お一人様 per person

弁慶会席 ¥23,000

義経会席 ¥17,000

クリスマス会席



Kaiseki Course for Christmas

12/20(土)~12/25(木)

お一人様 per person

ランチ会席 ¥8,800

聖夜会席 ¥23,000 *ランチご利用可



フレンチのウィンターマジック 🌞🌙

The Winter Magic of French Cuisine

12/5(金)~3/1(日)

*12/19~12/25、1/1~1/4を除く

お一人様 per person

ランチ ¥13,000

ディナー ¥22,000

脂の甘味と赤身の旨みが魅力の北海道産鹿肉を、炭火焼きにして燻製に。スパイシーに仕立てたオレンジとバルサミコ、赤ワインソースを合わせ、味わうごとに異なる香りと味が押し寄せる“味覚のマジックショー”を演出します。

Serving charcoal-grilled and smoked venison from Hokkaido. Combined with several sauces, so each bite delivers a wave of distinct aromas and flavors.

レ・セレブリティが贈るクリスマス 🌞🌙

Christmas from Les Célébrités

12/19(金)~12/25(木)

お一人様 per person

ランチ ¥13,000~

ディナー ¥18,000~

洋風茶碗蒸しとオマール海老の前菜に、アワビとホタテの滋味が濃縮したスープ。イチゴ、春菊、赤ワインと、カラフルなソースが魅了する黒毛和牛のステーキまで、目にも楽しい皿が次々に。

Western style "chawanmushi" (steamed egg custard) and lobster for the appetizers, followed by abalone and scallop soup. Even the Kuroge Wagyu steak arrived on a visually stunning plate, one after another.



ロビーラウンジ

Lobby Lounge | 2F



甘酸っぱく愛らしい、苺の世界にどっぷりと

ファン待望の苺のシーズンがようやく到来！ 苺型クッキーのバターサンドから苺そっくりなムースにコーンカップ、ショートケーキ、苺入りパンナコッタまで。苺尽くしの午後をお過ごしください。

From strawberry-shaped butter sandwich cookies to a corn cup filled with mousse that looks just like a strawberry, plus shortcake and strawberry panna cotta. Enjoy the afternoon with full of tasty strawberries.

アフタヌーンティーご提供時間 12:00～16:00 *2時間制

苺アフタヌーンティーセット

The Afternoon Tea Set for
Tasting The Strawberry

Winter バージョン 1/5(月)～2/28(土)

お一人様 per person ¥8,000

クリスマスアフタヌーンティーセット

The Afternoon Tea Set for The Christmas

～12/25(木)まで お一人様 per person ¥7,000

メインバー 夜間飛行

Main Bar Vol de Nuit | 2F



CHRISTMAS SPECIAL LIVE



夜間飛行 クリスマス
スペシャルライブ
12/19(金)・20(土)

①19:00～ ②20:00～
③21:00～ ④22:00～

※各回30分

カバーチャージ
¥2,500



炎ゆらめく、「飲む」オランジェット

オレンジリキュールとカカオ66%のチョコレートに、はちみつで甘さをプラス。香り高い紅茶とのハーモニーを楽しむ「飲むオランジェット」をぜひ。

Orange liqueur and 66% cacao chocolate added sweetness with honey. Taste our "drinkable orange peel candy" blended with aromatic black tea.

冬のショコラカクテル オランジェッティ

The Winter Chocolate Cocktail Orangette

1/1(木)～2/28(土) ¥2,600



**フォンダンショコラ
バニラアイスクリーム添え**

The Fondant au Chocolat
Served with Vanilla Ice Cream

12/1(月)~1/31(土)

¥1,500 ドリンク付 ¥2,800

ショコラ生地をカットすると、チョコソースがあふれだす。酸味の効いたラズベリーソースでご賞味いただく温かいデザートを、ひんやりアイスクリームと一緒に。

Overflowing chocolate sauce when cut into the chocolate cake. Enjoy this warm dessert with chilled ice cream.

※クリスマス、年末年始はメニューや営業時間が異なります。詳しくは公式サイトでご確認ください。

Menu items and business hours are different during Christmas and also year-end through new year holidays. Please check the official website for details.

※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.



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 Célèbrités

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.

ホテル日航大阪で過ごすお正月



お正月ファミリーバイキング

Celebrate New Year with Family at The Buffet Feast

1/1(元日)~1/2(金) 会場: 鶴<5F>



新春ビンゴ大会開催!



黒毛和牛の鉄板焼やにぎり寿司、カニしゃぶ、おせちなど多彩なお料理とともに楽しい一年の幕開けを!

*小学生未満無料、ソフトドリンク込、ビンゴカード1枚付
アルコールフリードリンクプラン ¥3,000



ランチ 【1部】11:00~12:30 【2部】13:15~14:45 90分入替制

ディナー 【1部】16:00~17:40 【2部】18:30~20:10 100分入替制

料金 Charge	大人 Adult	シニア(65歳~) Senior	小学生 Elementary School
Lunch	¥10,000	¥8,000	¥5,000
Dinner	¥12,000	¥10,000	¥6,000

お正月縁日 1/1(元日)~1/2(金)

The New Year's Fair

会場: 孔雀<4F>

無料コーナー以外は、縁日券をご購入の上、ご利用ください。

ターゲットボール	パターゴルフ	スマートボール	輪投げ	射的	おもちゃすくい	お菓子すくい	昔あそび コーナー(無料)
----------	--------	---------	-----	----	---------	--------	------------------

お問い合わせ・お申し込み 宴会販促グループ 直通(10:00~18:00 日・祝日を除く) TEL.06-6244-1020

Stay Nikko Lounge

2025年11月1日
ニッコープレミアム
フロア専用ラウンジ
31Fに誕生!



お問い合わせ 宿泊予約グループ直通 TEL.06-6244-1281

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

※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

