

春夏秋冬

FOUR SEASONS

Spring 2026

芽吹く季節を
味わう贅沢



みずみずしくやわらかな筍を、旨み染み込む土佐煮に。程よい苦味がうれしい春の山菜、あられのパリパリ感が楽しい海老の天ぷらも。

The spring menu includes Tosa-style bamboo shoots, wild greens, and shrimp tempura.

旬の食材「朝掘筍・山菜」☀️🌿

Seasonal Ingredients - Spring Mountain Vegetables

3/1(日)~3/31(火)

お一人様 per person
弁慶会席 ¥23,000 義経会席 ¥17,000

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(日)~4/30(木)

お一人様 per person
¥10,000~



<特典>

●10名様以上のご利用で幹事様1名分無料



お花見三段弁当☀️

Spring Three-Tiered Bento Box

3/1(日)~4/30(木)

お一人様 per person
¥6,800



苺がパフェやムース、ショートケーキなどに！魅力あふれる苺スイーツが一堂に揃います。

Strawberries transformed into a variety of sweets - an irresistible collection of strawberry desserts all in one place.

苺アフタヌーンティーセット

The Afternoon Tea Set for Tasting The Strawberry

Spring パージョン 3/1(日)~4/30(木)

お一人様 per person ¥8,000

メロンを味わい尽くす豊潤な初夏の贅沢

An early summer afternoon tea set for tasting the rich, flavorful melon.

アフタヌーンティーご提供時間
12:00~16:00 *2時間制



メロンアフタヌーンティーセット

The Afternoon Tea Set for The Melon Sweets

5/1(金)~6/30(火)

お一人様 per person
平日 ¥7,000 土・日・祝 ¥7,500

中国料理 桃李
Chinese Toh-Lee | 3F



真鯛の中国式刺身や太刀魚の油淋ソース。
アオリイカと車海老の炒めなど、春のシーフードが満載。
和牛とフォアグラも相性抜群です。

A full course abundantly featured spring ingredients like cherry-blossom sea bream for sashimi and cutlassfish with sweet and sour sauce.

美味春彩 🌞🌙
The Flavorful Colorful Spring Cuisine
4/1(水)~5/31(日)
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(日)~4/30(木)

お一人様 per person
¥12,000~



*写真は¥15,000プランのイメージ

<特典> ●8名様以上のご利用で「中国式鯛の刺身」プレゼント



Spring Seafood Fair

*写真はディナー料理のイメージ

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



山菜とアサリのパスタ、春野菜が
彩りを添えるちらし寿司ほか、
旬食材とシーフードが織りなす
buffetです。

Enjoy a buffet with variety of seasonal ingredients and seafood, including pasta cooked with wild green and clam, "chirashi" sushi with colorful spring vegetables, and more.

**ランチ&ディナーbuffet
春香るシーフードフェア** 🌞🌙

Lunch & Dinner Buffet -
Spring Seafood Fair

3/1(日)~5/31(日)
*5/1~5/10を除く



Chef's Performance Menu シェフのパフォーマンスメニュー
各月、フレンチ風に仕上げたシーフード料理をご用意します。

Lunch
ランチ

3 Mar
海老



海老の
カダイフ巻き

4 Apr
鯛



鯛のポワレ
アサリの
クリームソース

5 May
鯉



鯉の
レアステーキ

Dinner
ディナー



国産牛サーロイン
ステーキ

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	平日 Weekday	¥6,800	¥6,300	¥3,400	¥2,000
	土・日・祝日 Sat, Sun. and holidays	¥7,700	¥6,700	¥3,400	¥2,000

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

**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(日)~4/30(木)



*詳細はお問い合わせください。

ゴールデンウィーク!

お子様料理が
充実!



下記の期間は特別メニュー、特別料金となります。

GWファミリーbuffet 🌞🌙 5/1(金)~5/10(日)
Golden Week Special - The Buffet Meals for The Family

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	¥6,700	¥5,700	¥3,400	¥2,150
Dinner	¥8,600	¥7,600	¥4,300	¥2,900

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

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



長崎の漁港から直送する鮮魚を、
にんじんのピューレやグラッセと
合わせたカルパッチョに。九州の海と
畑の幸が色鮮やかなひと皿です。

The course meal features ingredients from
Kyushu, including fresh fish delivered directly
from Nagasaki fishing ports.

産地特産フェア
From 九州

The Taste of Kyushu Fair

3/6(金)~5/24(日)

お一人様 per person

ランチ ¥13,000 ディナー ¥22,000



九州の海と大地が届ける 春の美味紀行



鉄板焼 **銀杏**

Teppanyaki **ICHO** | 3F



九州産A5ランクの特撰牛と、長崎の
漁港直送の鮮魚が鉄板で踊ります。
前菜は、鮮魚を菜の花のマリネと
泡ソースや熊本県産デコポンソースで
春色に。

Enjoy tasty grilled as "Teppanyaki" style with A5-grade
beef razed in Kyushu and fresh fish delivered from
Nagasaki fishing ports.

The appetizer features fresh fish with the spring-like
sauce created rapeseed flower and the Japanese citrus
produced in Kumamoto Prefecture.

春の九州 食材探訪

The Taste of Kyushu Fair

3/2(月)~5/31(日)

お一人様 per person

ランチ ¥20,000 ディナー ¥30,000

メインバー **夜間飛行**

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



話題のスーパーフード、
アサイーをカクテル仕立てに。

Served superfood acai as a cocktail.



ストロベリーアサイーボウル
~アサイー・ブリス~

Acai Bliss

4/1(水)~4/30(木) ¥2,900

イチゴとシャンパン
パーフェクトロッシーニ
Strawberry and Champagne
: Perfect "Rossini"

3/1(日)~3/31(火) ¥2,900

デュアルメロンフラッペ
The Dual Melon Frappe

5/1(金)~6/30(火) ¥2,900

※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・セレブリティ 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.




One Harmonyは新たなステージへ

2026年3月23日、プログラムの改定を予定しております。

ポイントがよりためやすく、よりつかいやすく


 ご宿泊利用 レストラン・バー利用
¥100につき3ポイント **¥100につき1ポイント**

※税・サービス料別


500ポイント以上から1ポイント=1円単位で
 お支払いにご利用いただけます

エクスクルーシヴに
新たなステータス、
エクスクルーシヴプラスが誕生

その他の改定内容や詳細は、
こちらのOne Harmony
公式サイトをご覧ください。



新しい仲間との出会いに、門出のお祝いに。

—— 宴会場貸切! フードリンク付き! ——

歓送迎会パーティープラン

プラン期間 3/1(日)~5/31(日)

お一人様 **¥8,500**~ ご利用時間: 2時間



3月・4月の
月~木曜日がお得!
(祝日・祝前日除く)

通常料金より **15%OFF**

さらに20名様ごとに
1名様無料(最大5名様まで)

洋食コース、ブッフェ、中国卓盛料理などの中から、
好きなお料理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**

ホテル公式マスコット「アメちゃんねこ」柄の
エコバッグに新色が登場!

NEW
color

4月1日(水)より販売開始

アメちゃんねこ エコバッグ

ブラック/ネイビー
各**¥1,600**

本体サイズ:
W30cm×H35cm
マチ10cm



お買い求めは

ニッコーショップ【2F】 または **オンラインショップ hnoec.jp/**

※オンラインショップでは送料がかかります。

※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**

