

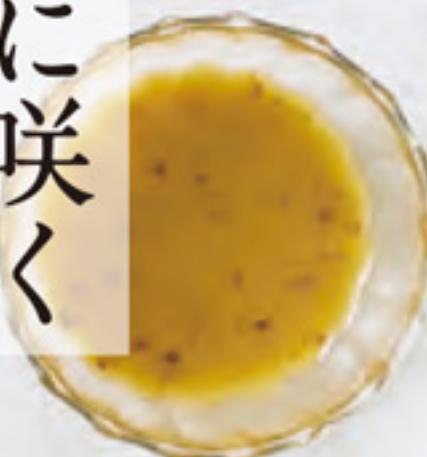
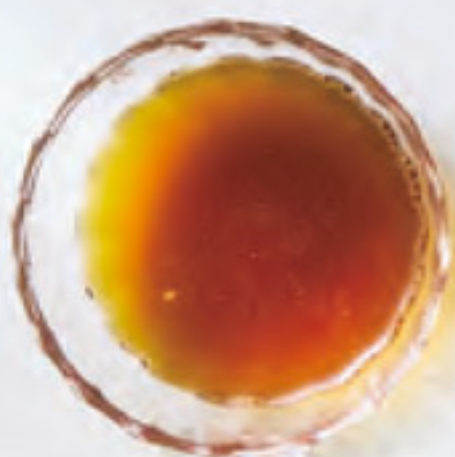
春夏秋冬

FOUR SEASONS

Summer 2026

夏涼を味わう

華やかに咲く



中国料理 桃李
Chinese Toh-Lee | 3F



- 桃李冷麺 ¥3,600
Toh-Lee Chilled Noodles
- 汁なし担々冷麺 ¥3,600
Soupless Dandan Chilled Noodles
- ズワイガニ冷麺 ¥4,400
Crab Meat Chilled Noodles
- 車海老冷麺 ¥4,600
Shrimp Chilled Noodles
- プレミアム冷麺 ¥4,900
Premium Chilled Noodles



プレミアム冷麺

COOL来〜る 冷麺祭り ☀️
Arriving The Cool Season -
The Chinese Chilled Noodles
6/1(月)~8/31(月)

見た目も豪華な冷麺を5種類ご用意。
プレミアム冷麺には、エゾ鮑や車海老など
極上食材が艶やかに彩ります。

Offering a variety of five different cold noodle dishes.
The high-end ingredients such as Ezo abalone and
Tiger Prawn on top of the premium chilled noodles dish.



完熟マンゴープリン&マンゴーかき氷

桃李名物かき氷はマンゴー1個分が満載。
マンゴープリンが隠れていて2度美味しい！
The shaved ice made with plenty of ripe mango,
is a specialty of Toh-Lee.

夏のプレミアムデザート
〜宮崎県産完熟マンゴー甜品〜 ☀️ 🌙

The Summer Premium Dessert
Sweetness of Perfectly Ripened Mango from Miyazaki
7/1(水)~8/20(木) *マンゴーの入荷終了次第終了

- 完熟マンゴープリン&マンゴーかき氷 ¥4,900
Ripe Mango Pudding & Mango Shaved Ice
- 完熟マンゴーのチャイニーズパフェ ¥4,900
Ripe Mango Chinese Parfait
- 完熟マンゴーのチャイニーズパフェ ミニ ¥3,900
Mini-Sized Ripe Mango Chinese Parfait

【オプション】燕の巣シロップ ¥11,000

※マンゴーかき氷は、宮崎県産以外のマンゴー果汁も使用しています。

ティーラウンジ ファウンテン
Tea Lounge Fountain | 1F



大きくカットした夏の果実を贅沢に使ったかき氷。
メロン、マンゴー、桃、シャインマスカットと、
季節の恵みを月替わりでお届け。

The shaved ice is plated with a large chunk of summer fruit.

ごろっとフルーツかき氷
Chunky Fancy Fruit Shaved Ice
7/1(水)~8/31(月)
かき氷ご提供時間 11:00~18:00

Cool
Desserts

7月 Jul. / 8月 Aug.
まるごとメロン ¥8,000
Entirely Melon



7月 Jul.
宮崎マンゴー ¥3,800
Miyazaki Mango



7月 Jul.
あら川の桃 ¥3,800
Peach of Arakawa



8月 Aug.
シャインマスカット ¥3,800
Shine Muscat



ロビーラウンジ
Lobby Lounge | 2F



煌めくイエローをテーマに、
華やかな夏スイーツが勢揃い。

The selection of vibrant summer
desserts is now in place, all featuring a
sparkling yellow for the theme.

南国フルーツ
アフタヌーンティーセット
～マンゴー・パイナップル・バナナ～

The Tropical Fruits Afternoon Tea Set
-Mango, Pineapple, Banana

7/1(水)～8/31(月)

お一人様 per person

平日 ¥7,000 土日祝 ¥7,500

アフタヌーンティーご提供時間
12:00～16:00 *2時間制

関西のうまいもんを味わい尽くす

レ・セレブリテでは、関西の夏の食材をフレンチの技法で華麗な一皿に。
銀杏では、関西で愛される定番グルメと鉄板焼を欲張りに味わえます。

At Les Célébrités, excellent use of French culinary techniques for preparing the splendid dishes
with summer ingredients from Kansai. At ICHO, can enjoy Kansai's classic local foods and
high-end teppanyaki at the same time.



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



泉州の蛸のほどよい弾力と
噛むほどに増す甘みが美味。
柑橘やトマトが添える
甘酸っぱさでさっぱりと。

The dish features octopus from Senshu area,
which becomes sweeter the more you chew it,
and brings a refreshing flavor with crisp citrus
and tomato sauce.



Rediscover Kansai ☀️🌙
～関西のうまいもん～

Rediscover the Taste of Kansai

6/5(金)～8/30(日)

お一人様 per person

ランチ ¥13,000 ディナー ¥22,000

日本料理 弁慶

Japanese Benkay | 3F



夏の会席に日本酒をペアリング。
食材に合わせ、
地元の人気酒店が5種を厳選。

The summer kaiseki meal paired with
Japanese sake. The top pick five selected
by the popular local sake shop.

日本酒ペアリング
四季巡り酒会席 ☀️🌙

The Pairing with Japanese Sake
Seasonal Kaiseki with Sake

8/1(土)～8/31(月)

お一人様 per person ¥18,500



夏の風物詩、鮎を塩焼きに。
小ぶりなので丸ごとどうぞ。
上品な風味が際立ちます。

Salt-grilled Ayu-sweetfish, a quintessential
summer delicacy, often serves as whole
and its exquisite flavor.



旬の食材「鮎」☀️🌙

Seasonal Ingredients-"Ayu"

6/1(月)～7/31(金)

お一人様 per person

弁慶会席 ¥23,000

義経会席 ¥17,000

鮎の塩焼きは、6月:弁慶会席、
7月:義経会席にてご用意いたします。

鉄板焼 銀杏

Teppanyaki ICHO | 3F



黒毛和牛の鉄板焼の前後に
関西王道グルメを。
どて焼や明石焼ほか、
メはきつねうどんに舌鼓み。

Serving authentic classic Kansai cuisine before
and after Kuroge Wagyu beef, prepared
teppanyaki-style.

Rediscover Kansai ☀️🌙
～関西のうまいもん～

Rediscover the Taste of Kansai

6/1(月)～8/31(月)

お一人様 per person

ランチ ¥14,000 ディナー ¥19,500



Perfect for summer!



General Information ご予約・お問い合わせ
レストラン総合案内
☀️ ランチ 🌙 ディナー
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.

カフェレストラン セリーナ

Cafe Restaurant SERENA | 2F



ランチ&ディナーbuffet 夏に負けない! スタミナ肉料理&スパイシーフェア

Lunch and Dinner Buffet
Meat & Spicy Food Fair

6/1(月)~8/31(月)



豪快な肉料理とスパイシー料理のbuffet。
スペアリブや激辛麻婆豆腐など、食べ応え抜群。

Serving hearty meat dishes and spicy cuisine.

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	¥5,500	¥4,500	¥2,500	¥1,250
	土・日・祝日 Sat, Sun. and holidays	¥6,300	¥4,800	¥2,500	¥1,250
Dinner	平日 Weekday	¥7,800	¥6,300	¥3,400	¥2,000
	土・日・祝日 Sat, Sun. and holidays	¥8,700	¥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.

Chef's Performance Menu

シェフパフォーマンスメニュー

Lunch

6/1(月)~7/15(水)

ローストビーフ レフォール添え

7/16(木)~8/31(月)

ローストポーク ポルケッタ風

Dinner

国産牛
ステーキ



メインバー 夜間飛行

Main Bar Vol de Nuit | 2F



トロピカルな夏を楽しむ
プレミアムなカクテル。

Premium cocktails perfect for
enjoying a tropical summer.

フローズンモヒート 涼翠 (りょうすい)

Frozen Mojito
Ryosui

7/1(水)~7/31(金)
¥2,900



マンゴー&ココナッツミルク オリエンタル ルミナス

Mango & Coconut Milk
Oriental Luminous

8/1(土)~8/31(月)
¥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.

Banquet

夏! BEER パーティープラン

7/1(水)~9/30(水)

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。

生ビール
飲み放題



宴会場を貸切!
空調の効いた室内!



駅直結で雨の日も安心!

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。

洋食卓盛料理 MENU例

オードブル盛り合わせ(ロミロミサーモン・ポテトサラダ・枝豆) / オープンカツサンド
鶏のから揚げケイジャン ポテトフライ添え / エビとイカのココット焼き カレー風味
フランクフルトソーセージとキャベツのピクルス / ソース焼そば or ホルモン焼うどん
パンナコッタ / コーヒー ※メニューは予告無く内容を変更する場合がございます。

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



会員プログラム「One Harmony」が新しくなりました!

ホテル日航大阪をはじめ、オークラ ホテルズ & リゾーツ、ニッコー・ホテルズ・インターナショナル、
ホテルJALシティでご利用いただける、ご登録・年会費無料の会員プログラムです。
ご利用のたびにポイントがたまるほか、多彩な特典をご用意しております。

ホテル日航大阪プレミアムセレクションにご登録(無料)いただくと特典が充実!



ホテル日航大阪直営
レストラン・バーラウンジ **15%OFF**



ご利用履歴に応じて
季刊誌・レストラン優待券をお届け

会員プログラム
紹介ページ



詳細は公式サイトをご覧ください。

※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「心齋橋駅」8号出口直結
〒542-0086 大阪府中央区西心齋橋1-3-3
TEL.06-6244-1111(代表)

