

2026-019

2026 年 9 月 10 日

【ホテル日航大阪】

『2027 年新春おせち』を 10 月 1 日より予約受付開始

日本料理、中国料理、洋食の 3 種の特製おせちを数量限定でご用意



『2027 年新春おせち』

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、ホテル特製『2027 年新春おせち』の予約受付を 2026 年 10 月 1 日（木）より開始いたします。

日本料理、中国料理、洋食、それぞれの料理長が趣向を凝らした 3 種類のおせちをご用意します。

「日本料理 おせち」は、イセ海老や数の子、黒豆など新年の幸福を願う縁起の良い食材を使った、伝統的な日本のお正月を彩る祝い膳です。

「中国料理 おせち」は、海老のチリソース煮、鮑の冷菜、フィレ肉の酢豚など、素材の持ち味が引き立つ料理を、彩り豊かに揃えました。別添えて、ふかひれ姿の醤油煮込みをご用意します。

さらに、黒毛和牛のローストビーフや鯛の香草マリネなど、フランス料理の要素を取り入れた多彩な料理を三段のお重に詰め合わせた、コース料理のように楽しめる「洋食料理 おせち」もラインアップします。

新たな一年の幕開けに、華やかなおせちを囲み、大切な方々とともに新年のひとときをお過ごしください。詳細は下記をご覧ください。

【『2027 年新春おせち』販売概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/plan/osechi.html>

予約期間：2026 年 10 月 1 日（木）～12 月 19 日（土）

ホテル公式サイト、またはお電話にてご予約いただけます。

お渡し日時：2026 年 12 月 31 日（木） 11：30～18：00

お渡し場所：

- ・「日本料理 おせち」日本料理「弁慶」（3 階）
- ・「中国料理 おせち」中国料理「桃李」（3 階）
- ・「洋食料理 おせち」フランス料理「レ・セレブリエ」（3 階）

※発送は承っておりません。

お問い合わせ： レストラン総合案内 TEL.06-6244-1140（10：00～18：00）

●日本料理 おせち ※限定数 50 台

価格：50,000 円（消費税込）

サイズ：17.3cm x 17.3cm x 高さ 4.5cm x 2（二段重） 3 名様用

内容：

〔一の重〕黒豆艶煮、紅白脍、イセ海老塩茹で、田作り、数の子、
火取り唐墨金箔、合鴨ロースト、慈姑含め煮、
叩き牛蒡酢、焼板蒲鉾、結びのし梅、手毬麩、網笠柚子、
玉子松風

〔二の重〕栗きんとん、いくら醤油漬、新筍含め煮、落含め煮、
鮑塩蒸し、松茸艶煮、車海老艶煮、梅人参紅梅煮、
鮎昆布巻き、寒鰯照焼き、まながつお味噌漬、
酢取りはじかみ、花蓮根甘酢漬、菊花蕪甘酢漬



日本料理 おせち

●洋食料理 おせち ※限定数 40 台

価格：39,000 円（消費税込）

サイズ：19.5cm x 19.5cm x 高さ 4.5cm x 2（三段重） 4 名様用

内容：

〔一の重〕自家製国産豚肩ロースのジャンボンブラン、
鶏砂肝のコンフィとウズラ卵とキクラゲのマリネ アーモンドの香り、
鯛の香草マリネ みかんの紅白なます、
キタアカリパテとミラノサラミのピエモンテーズ 干し葡萄をアクセントに、
フォアグラムとコンソメのジュレ 金柑のコンフィチュール、
アオリイカとモッツアレラチーズのカプレーゼ仕立て、
田作りとナッツのプラリネ

〔二の重〕活けオマール海老のポッシュ、明太子とコンキリエパスタのサラダ、
色とりどりの野菜といくら イタリアドレッシング添え、数の子のコンソメ漬、
みかんの器に詰めたカリフラワームースとキャビア 金箔をあしらって、
自家製スモークのアトランティックサーモン、鮑のグラタン プルギニオン風、カクテルシュリンプとフレンチキャビア

〔三の重〕黒毛和牛のローストビーフ、茸のグレック、ビーフウエリントン、自家製パテドカンパーニュ、
自家製国産鶏のガランティヌ、トリュフのチーズ出し巻き卵、キャロットラペ、スモークチーズとオリーブの串



洋食料理 おせち

●中国料理 おせち ※限定数 50 台

価格：39,000 円（消費税込）

サイズ：20cm x 20cm x 高さ 4.5cm 3 名様用

内容：くらげの冷菜、白菜・胡瓜の甘酢漬、さいまき海老の塩水漬、
和牛のローストビーフ、みかん鶏の油淋鶏、
フルーツマト「アイコ」の杏露酒漬、鮑の冷菜、
数の子の XO 醬漬、さつまいもと桂花陳酒のゼリー寄せ、
フィレ肉の酢豚、帆立貝柱の燻製、海老のチリソース煮、
ふかひれ姿の醤油煮込み（別添え）



中国料理 おせち

本件に関するお問い合わせ先：ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 - 高場順子、栗野有花
542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3 直通 TEL. 06-6244-0747、直通 FAX. 06-6244-0748
公式サイト <https://www.hno.co.jp>