

FOUR SEASONS

# 春夏秋冬

2024 / Summer

果実で涼む  
かき氷の夏。





# Recommended

大地と海が育む



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

歯応えやわらかなタコはライムでマリネし、小松菜のピューレやバルサミコソースを添えて爽やかな前菜に。魚料理の舌平目はチーズを重ね、隙間なくウニを整列。北海道味噌のバターソースで味わう濃厚なハーモニーをどうぞ。

Marinated octopus with komatsuna (Japanese mustard spinach) puree and balsamic sauce as an appetizer. The sole topped with sea urchin for the fish dish. Enjoy the taste it with Hokkaido miso butter sauce.

**北海道 夏の恵み** Hokkaido - The Summer Blessings 🌞🌙  
6/1(土)~9/1(日)

お一人様 per person ランチ ¥12,000 ディナー ¥20,000



パリのビストロで定番の“ママンの味”を、ホテルライクにご提案します。

**パリ祭** 🌞🌙  
The Bastille Day  
7/13(土)~7/28(日)  
お一人様 per person  
コース ¥13,000~



# Foods of Hokkaido

北海道の絶品を



鉄板焼 銀杏 | Teppanyaki ICHO | 3F

雄大な農場で伸び伸び育つ黒毛和牛をはじめ、肉厚な帆立貝柱やボタンエビ、ズッキーニにパプリカまで、北海道の食材が鉄板に。熟成肉と雲丹を使った前菜にもご期待ください。

Hokkaido ingredients such as Kuroge -Wagyu beef, scallops, spot prawn and zucchini, paprika served on a teppanyaki style grill.

北海道 夏の恵み Hokkaido - The Summer Blessings    
6/1(土)~9/1(日)

お一人様 per person ランチ ¥15,000 ディナー ¥30,000



Option menu  
オプションメニュー

釧路産のイクラを  
たっぷり乗せたイク  
ラ飯をどうぞ。

イクラ飯  

The Salmon Roe  
on The Rice

お一人様 per person  
¥2,500





旬の果実とまるやか氷の  
ひんやり贅沢な出会い。

ティーラウンジ **ファウンテン** | Tea Lounge **Fountain** | 1F | **ロビーラウンジ** | Lobby Lounge | 2F

すっきりと味わうシャインマスカットや、果肉柔らかな  
あら川の桃とアーモンドブランマンジェを合わせるひ  
と皿ほか、趣向を凝らしたかき氷が今年も。

Creations of shaved ice will be on offer, including made with  
shine muscat grapes or Arakawa peach.

\*ご提供時間11:00～ \*フレーバーごとにご提供の期間が異なります。  
\*かき氷期間中、アフタヌーンティーセットのご提供を休止しております。

**プレミアムかき氷** The Premium Shaved Ice  
7/1(月)～8/31(土)

**デュアルメロン** ..... ¥7,500 7/1(月)～8/31(土)  
Dual Melon \*表紙写真

**和(なごみ)～あずき～** ..... ¥3,500 7/1(月)～8/31(土)  
"Nagomi" Azuki

**あら川の桃** ..... ¥4,000 7/1(月)～7/21(日)  
Arakawa Peach \*上部写真奥

**宮崎マンゴー** ..... ¥4,000 7/22(月)～8/11(日)  
Miyazaki Mango

**シャインマスカット** ..... ¥4,000 8/12(月・休)～8/31(土)  
Shine Muscat Grapes \*上部写真手前

**サマードリンクフェア**  
The Summer Drink Fair  
7/1(月)～8/31(土)

**ヘーゼルナッツジンジャー** ..... ¥1,700  
Hazelnut and Ginger

**ミントソーダ** ..... ¥1,700  
Mint Soda

**ピーチオレンジ マンゴーシャーベット添え** ¥1,800  
Peach-Orange and Mango Sherbet





## 夏を告げる美味に感謝のひと時を

6月はハモの湯引きに梅肉を添えて、7月は鮎を、躍動的な姿そのまま塩焼きに。8月は暑さを乗り切る鰻と、季節の馳走が月替わりで会席に。

Seasonal delicacies such as parboiled hamo (conger pike) in June, salt-grilled ayu (sweetfish) in July, and August is the month for eels that survive the heat, all served in the each monthly kaiseki menu.

### 義経会席 "Yoshitsune" Kaiseki

6/1(土)~8/31(土) ※会席内容は月替わりとなります。

お一人様 per person ¥15,800



### 納涼三段弁当

The Three-Tiered Bento Boxes for Enjoying Summer Breeze

7/1(月)~8/31(土)

お一人様 per person ¥6,300



## 爽やかに、夏を乗り切る！

暑い夏にぴったりのフルコース。シーズニングソースの旨みが食欲を刺激する剣先イカの湯引きや、パリパリのシラスの食感が楽しい黒酢冷麺をぜひ。

Be sure to try the parboiled swordtip squid with seasoning sauce to stimulate appetite, or the black vinegar cold noodle with the delightful texture of crispy baby sardines.

### 夏の味覚 ～謳夏美華～

Savor of The Summer  
- Celebrate the Seasonal Flavors -

7/1(月)~8/31(土)

お一人様 per person ¥15,000 \*2名様より

### かめ老酒

Shao Hsing Chiew

オンザロックがおすすめ

5年 グラス ¥1,700  
5 years old / Glass

10年 グラス ¥2,500  
10 years old / Glass





6月は北海道ゆめの大地ポークの温製しゃぶしゃぶに黒酢豚、7月はビーフストロガノフや鴨のロースト、8月はスペアリブに骨付きグリルソーセージ…。月替わりで登場するホテル品質のお肉料理を心ゆくまで。

In June, pork for shabu-shabu or sweet and sour pork used black vinegar, and beef stroganoff or roast duck in July. In August, spareribs, and grilled sausages on the bone. Savors complete the monthly meat dishes.

## サマーbuffet ～肉の祭典～

The Buffet for The Summer - The Meats Festa -

6/1(土)～8/31(土)

buffet料金  **Lunch**(最大90分)  **Dinner**(最大120分)

| 曜日/時間                            | 平日          |        | 土・日・祝日      |        |
|----------------------------------|-------------|--------|-------------|--------|
|                                  | 11:30-14:30 |        | 17:30-20:30 |        |
| 大人<br>Adult                      | ¥4,500      | ¥4,800 | ¥6,300      | ¥6,700 |
| 小学生<br>6 to 12 years old         | ¥2,250      | ¥2,400 | ¥3,150      | ¥3,350 |
| 幼児 (未就学4歳以上)<br>4 to 5 years old | ¥1,000      | ¥1,150 | ¥1,800      | ¥2,000 |

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

＼ 食べて応援！ ＼

## 能登半島 復興支援

6/1(土)～6/30(日)

期間中、能登をはじめ石川県産の食材を使ったメニューや郷土料理もご用意しております。

ホテル日航大阪は、能登産食材応援プロジェクトに参画しています。

To support the recovery of the Noto Peninsula, which was severely damaged by the earthquake, we will offer menus featuring ingredients produced in Noto during the period.

毎月テーマを変えて、バラエティー豊かな肉料理をお届け。







メインバー **夜間飛行**  
Main Bar **Vol de Nuit** | **2F**

## 涼やかに変化する 色に見とれて

バタフライピーのシロップにレモンジュースを  
合わせたシャンパンカクテルです。混ぜると鮮  
やかに変化する色を、心地よい甘さとともに。

A champagne-based cocktail mixed with  
butterfly pea syrup and lemon juice.

## 南国フルーツの ゼリーシャンパンカクテル ～サマージュエル～

The Jewels of Summer - A Champagne Cocktail  
with Tropical Fruits Jelly -

7/1(月)～8/31(土) ¥3,200

## ONLINE SHOP

大切な方へのお礼やお祝いに  
ホテル日航大阪 ギフト券



スペシャルディナーコース お一人様 **¥13,000**

スペシャルランチコース お一人様 **¥7,000**

\*宿泊券もご用意しております。

詳細・お求めはオンラインショップへ

**hnoec.jp**

## General Information

ランチ ディナー

### レストラン Restaurant

カフェレストラン[2F] All Day Dining **SERENA**  
**セリーナ** 6:45～21:00 (L.O.20:30)  
06-6244-1036 Breakfast 6:45～10:00  
A la carte 11:00～21:00 (L.O.20:30)  
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～  
Saturdays, Sundays and national holidays

日本料理[3F] Japanese / Sushi **Benkay**  
**弁 慶** Lunch 11:30～14:30  
06-6244-2419 Dinner 17:30～21:00 (L.O.20:30)

中国料理[3F] Chinese **Toh-Lee**  
**桃 李** Lunch 11:30～14:30  
06-6244-2455 Dinner 17:30～21:00 (L.O.20:30)  
定休日: 火・木 (祝日は営業)  
Closed on Tuesdays and Thursdays except  
for national holidays

フランス料理[3F] French **Les Célébrités**  
**レ・セレブリテ** Lunch 11:30～14:30  
06-6244-2472 Dinner 17:30～21:00 (L.O.20:30)  
※土・日・祝日および特別催事営業  
Open on Saturdays, Sundays, national holidays  
and Special event

鉄板焼[3F] Teppanyaki **ICHO**  
**銀 杏** Lunch 11:30～14:30  
06-6244-2468 Dinner 17:30～21:00 (L.O.20:30)  
定休日: 月 (祝日は営業)  
Closed on Mondays except for national holidays

### ラウンジ Lounge

ティーラウンジ [1F] Tea Lounge **Fountain**  
**ファウンテン** 11:00～18:30 (L.O.18:00)  
06-6244-1695 ※土・日・祝日は 10:00～  
Saturdays, Sundays and national holidays

**ロビーラウンジ Lobby Lounge**  
[2F] 11:00～16:30 (L.O.16:00)  
06-6244-1598

### バーラウンジ Bar Lounge

メインバー[2F] Main Bar **Vol de Nuit**  
**夜間飛行** 17:00～23:00 (L.O.22:30)  
06-6244-1197 ※土・日 14:00～ Saturdays and Sundays  
ピアノライブ 20:00～22:30  
Piano Entertainment Daily

※スカイクルーザー SKY CRUISER [31F] は現在休業して  
おります。Temporarily closed

※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.



## Wedding Information

## お料理をリニューアルしました！

“お料理”はゲストへの感謝を込めたおもてなしの重要ポイント。  
『おふたりらしさ』をキーワードに、前菜からデザートまでお好みに合わせて  
選べるメニューにリニューアル！



### 【お料理リニューアル記念特典】

2024年8月31日(土)までのお申し込みに限ります。  
対象挙式日：2025年3月31日(月)挙式まで

- 挙式料50%OFF** (30名様以上のご結婚式対象)
- ブーケ3万円分プレゼント** (29名様以下の少人数ご結婚式対象)

※すでにお申し込み済みの挙式、他の式場紹介サイトや式場相談デスク、  
相談カウンター経由でのご予約の場合は対象外となります。

**試食フェアも開催！**

詳しくは公式ウエディングサイトへ▶



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

