

2015-006

2015年5月27日

ホテル日航大阪

2015年7月7日(火)七夕、ランチタイムよりオープン！

日本料理「弁慶」リニューアルオープン

御堂筋の四季をテーマに、単品メニューも気軽に楽しめる和モダンなダイニングに。



「組子格子」を3層に重ね、穏やかな光の陰影を演出したエントランス（パース図）

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:ジャン・マーシャル)は、直営する日本料理「弁慶」を全面改装し、2015年7月7日(火)七夕のランチタイムよりオープンすることを決定いたしました。新「弁慶」の詳細をご案内いたします。

店舗コンセプト

「弁慶」は『御堂筋の四季』をコンセプトとし、内装に日本の伝統技法「組子細工」で和の吉祥文様「青海波(せいかいは)」をイチョウの葉に見立てて3層に重ね、葉の重なりと厚みのある柔らかな光の映り込みを演出、店内随所にメイン装飾として取り入れることで、御堂筋に面した窓側の席だけでなく、店内全ての席から御堂筋のイチョウを感じながらお食事をお楽しみいただけるレストランです。海外からのお客様にも日本の伝統美を身近にお楽しみいただけます。

店舗の特長

企業のご接待の要望に応える最大10名までご利用いただける完全個室や、女子会・グループ・小イベントに対応する可動式個室、御堂筋を一望するテーブル席に加えカウンター席の新設、樹齢250年の吉野産ひのきの一枚板を使用した寿司カウンター、朝食を提供するブッフェコーナーのダイニングテーブルなど、昨今のゲストからの多様なニーズに対応する機能を有する店舗設計となっております。

単品メニューの充実

今回のリニューアルを機に、これまでの本格会席に加え、昨今のムーブメントであるルールにこだわらずお好みでお選びいただける単品メニューに力を入れるほか、グループ利用におすすめの大皿料理など、多彩なメニューをご用意いたします。ランチは、「美味しいものをちょっとずつ」取り入れた女性にうれしいランチ膳や新スタイルのBENTOなど、全般に伝統と新たな感性を融合した新メニューを提供いたします。店舗詳細は添付資料をご参照ください。



御堂筋に面した明るく開放的なテーブル席（パース図）



組子格子の可動間仕切りができるテーブル席（パース図）

■日本料理「弁慶」詳細(予定)

- 【店舗名】日本料理「弁慶」 ※寿司「千羽」は「弁慶」に統合。
 【オープン】2015年7月7日(火)ランチタイムよりオープン(11:30～)
 【場所】ホテル日航大阪3階
 【席数】96席(個室18席を含む) ※全席禁煙。

【営業内容】

朝食 7:00～9:30

和朝食buffet 大人 ¥3,300、小学生 ¥1,650

炊きたてご飯、丁寧に引いた出汁が自慢の味噌汁や煮物、出汁巻玉子、サラダ、佃煮など、からだにやさしい和朝食を、buffet形式でお好きなだけお召し上がりいただけます。

※デザート、コーヒーもご用意しております。

※和定食(¥3,300)、プレミアム和朝食(¥5,720)もございます。

ランチ 11:30～14:30

四季彩優膳 お一人様 ¥3,080

定番のおかずから旬の小鉢まで、9種類の美味しいおかずをちょっとずつちりばめたランチパレットに、サラダ、ご飯、お吸物、デザート盛り合わせ が付いたランチ膳。

※御堂筋弁当 ¥5,390、三段寿司弁当 ¥5,500 もございます。

※天井から特撰黒毛和牛の網焼き膳まで、豊富なメニューをご用意しております。

単品メニュー 11:30～14:30 17:30～21:30(L.O.21:00)

7・8月、夏の単品メニュー【酢の物】より

鰻と彩り夏野菜のわさび風味の土佐酢ジュレ ¥3,300

※生雲丹と豆乳のゼリー キャビア添え ¥2,750

※活鮑のグラタン仕立て ¥3,300

など、前菜からご飯まで多彩なメニューをご用意しております。



7・8月 夏の会席メニュー 11:30～14:30 17:30～21:30(L.O.21:00)

提供期間:7/7(火)～8/31(月)

販売価格:お一人様¥9,680

メニュー内容:前菜 生雲丹と豆乳のゼリー キャビア添え

造り すずきの洗い 鮪 鱧ちり

吸物 すまし仕立て 牡丹鱧と順才

焚合 鹿児島産黒豚の角煮

焼肴 丸茄子と鰻の味噌田楽

合肴 淡路島産玉ねぎと鱧の柳川鍋

酢物 鰻と彩り野菜の土佐酢ジュレ掛け

ご飯 穴子ご飯

デザート



■リニューアルオープン記念プロモーション

「にじゆらのゆかた de 和食 プラン」 お一人様¥7,700

販売期間:2015年7月21日(火)～8月16日(日)

プラン内容:年々人気の高まるゆかたでおでかけの機会を応援するプラン。

大阪・堺「にじゆら」とのコラボにより、メイドイン大阪のはんなり

ゆかたを着て、和モダンな空間で夏の和食を楽しむプランです。

※プランには、料理・ワンドリンク・にじゆらのゆかた(レンタル)・

着付(火曜を除く)・サービス料・税金が含まれています。

※下駄は含まれていません。(ご自身でのご用意)

※同期間中、他のレストランでは、ゆかた着用でご来店の方に、

ワンドリンクプレゼントいたします。 ※当プラン詳細は後日改めてお知らせいたします。



【日本料理 弁慶】

営業時間:朝食 7:00～9:30、ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00)

席数:テーブル席56席、完全個室2室(18席)、カウンター席6席、寿司カウンター8席、ダイニング8席 合計96席
ご予約・お問い合わせ:日本料理「弁慶」 TEL.06-6244-2419(直通) ※表示価格は全てサービス料・税金込みの価格。

【ホテル日航大阪について】 ホテル日航大阪公式サイト <http://www.hno.co.jp/>

所在地:〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

アクセス:地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅8号出口直結

規模:地上32階、地下4階 客室数:635室(10階～30階)

付帯施設:レストラン6店舗、バーラウンジ4店舗 *いずれもホテル直営

開業:1982年9月4日 今年開業33年を迎える、JALホテルズの

フラッグシップホテル。2014年4月1日よりJALホテルズで初の

ユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテルに加盟。

2015年2月より2016年3月まで、客室改装実施中。20F～25Fの6フロア

に最上クラスの機能性と快適性を兼ね備えた「プレミアムスーペリアフロア」が

順次誕生しています。



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 おにむら 鬼村 知恵 まで
〒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 E-メール onimura.to@hno.co.jp