

2017-007

2017年6月7日

【ホテル日航大阪】

カフェレストラン セリーナ

「サーフ&ターフディナーbuffet」開催！

～海の幸、山の幸、メインディッシュは3品より1品チョイス～



写真はイメージです。

本年9月4日(月)に開業35周年を迎えるホテル日航大阪(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)の2階カフェレストラン「セリーナ」(席数:148席、料理長:小西 太郎)では、2017年6月7日(水)から6月30日(金)の期間、「サーフ&ターフディナーbuffet」を開催いたします。

「サーフ&ターフディナーbuffet」は海の幸&山の幸のbuffetで、期間中は世界各地の人気メニューをご提供いたします。クッキングコーナーではハーブを効かせて焼き上げたローストポークをカットサービスいたします。また今年は特別に、3種類のメイン料理(粒マスタードが肉の旨味を引き立てる牛ステーキ、ハーブが香る但馬味鶏のロースト、オマール海老のポワレ)より、1種類をお選びいただくことができます。

これからの時期、気温が高くなり、梅雨もあいまって、食欲が低下しがちの方も増えるのではないかと思います。夏に向けて元気の源“サーフ&ターフ”buffetで、美味しくお楽しみいただければと思います。

フェア詳細は下記の通りです。

【サーフ&ターフ デイナーbuffet概要】

実施期間：2017年6月7日(水)～6月30日(金)

実施店舗：ホテル日航大阪 2階 カフェレストラン「セリーナ」

メニュー例：カジキマグロのたたき、国産牛スジカレー、炒飯、サーモンのマヨネーズ

オープン焼き、スライスビーフと野菜のソテー生姜風味ソース、チキンの

ハーブ焼き、ローストポーク ローズマリー風味(シェフクッキングコーナー) ほか

【メインチョイス】

- ・粒マスタードが肉の旨味を引き立てる牛ステーキ、
- ・ハーブが香る但馬味鶏のロースト、
- ・オマール海老のポワレ

※メニュー内容は予告なく変わる場合があります。

価格と提供時間：表示価格は、税金込み、サービス料10%別途

- ディナーbuffet 17:30～21:30(ラストオーダー 21:00)

※土・日・祝日は17:00～

	ディナーbuffet(平日)	ディナーbuffet(土・日・祝)
大人	¥3,900	¥4,200
シニア(65才以上)	¥3,650	¥3,950
子供(小学生)	¥1,950	¥2,100

※buffetには各種ソフトドリンクが含まれています。

ご予約・お問い合わせ：カフェレストラン セリーナ

直通 TEL.06(6244)1036 06:30～10:30、11:30～22:00(L.O.21:30)


【カフェレストラン「セリーナ」について】

ホテル2階御堂筋側に面した店内で、御堂筋のイチョウ並木を望みながら、ティータイムから、buffet、アラカルト料理まで多彩なメニューをお楽しみいただけます。

■営業時間

朝食buffet	6:30～10:30(L.O.10:00)
昼食buffet	11:30～15:00(L.O.14:30)
スナック	14:30～17:30
夕食buffet(平日)	17:30～21:30(L.O.21:00)
(土・日・祝日)	17:00～21:30(L.O.21:00)

2F / 座席数148席 / ※終日全席禁煙



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

〒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 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>