

【ホテル日航大阪】
「おせち料理 2019 年祝い膳」予約受付開始

伝統の日本料理二段おせち、
お一人様でもお楽しみいただける中国料理おせち、フランス料理おせちの計3種をご用意。



おせち料理イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋1-3-3、代表取締役社長・総支配人:呉服 弘晶)は、新年を祝う「おせち料理 2019 年祝い膳」の予約受付を開始いたしました。

日本料理「弁慶」が29品の一品一品を手間暇かけて調理する豪華二段の日本料理おせち(4~5名様用、53,000円)、牛バラの煮込みを真空パックでお付けし、豪華食材を中国料理「桃李」定番の味でお楽しみいただける中国料理おせち(1名様用、12,000円)、黒毛和牛のローストビーフやキャビア、フォアグラといった食材をフランス料理「レ・セブリティ」が正月らしくアレンジしたフランス料理おせち(1名様用、12,000円)の3種をご用意いたしました。

ご予約は12月15日(土)まで承り、お渡し日は12月31日(月)でございます。

ご予約は各レストラン、またはホームページにて承ります。詳細は下記をご覧ください。

【おせち料理 2019 年祝い膳 概要】

予約受付期間: 12月15日(土)まで

お渡し日時 : 12月31日(月) 11:30~18:00

ご予約受付 : 各レストラン、又はホームページからご予約いただけます。

ご予約受付サイト <https://www.hno.co.jp/restaurant/osechi.html>

●日本料理「弁慶」おせち

価格：53,000 円(消費税込み) ※限定数 30 台

サイズ：19cm x 19cm x 高さ 5cm x 二段 4~5 名様用

内容：〔壹の重〕竹筒入り黒豆艶煮、柚子釜入り紅白膾、イセエビ(国産)塩茹で、田作り、数の子、火取り唐墨 金箔、松笠鮑艶煮、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、衝羽根、玉子松風

〔貳の重〕竹筒入り栗きんとん、柚子釜入りいくら醤油漬、新筍含め煮、落合め煮、棒鱈旨煮、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、鯖味噌漬、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

●中国料理「桃李」おせち

価格：12,000 円(消費税込み) ※限定数 50 台

サイズ：18cm x 18cm x 高さ 5.5cm お一人様用

内容：鮑のやわらか煮、たらば蟹のチリソース、鯛のスパイシー揚げ、海老の湯引き、帆立貝柱のスモーク、白菜・胡瓜の甘酢漬、蒸し鶏、ふかひれ入り玉子蒸し、くらげの冷菜、酢豚、牛バラ肉の煮込み(真空パック)



中国料理おせち

●フランス料理「レ・セレブリテ」おせち

価格：12,000 円(消費税込み) ※限定数 50 台

サイズ：18cm x 18cm x 高さ 5.5cm お一人様用

内容：黒毛和牛のローストビーフ、キャビアとプリニ、オマール海老のコンフィ、鮑のコンフィ、バラスモークサーモン、トマトと豆の煮込みチーズ焼き、パテ ド カンパーニュ、フォアグラテリーヌ、野菜のピクルス(ロマネスコ、ベルピーマン、プチトマトなど)、白身魚のマリネ、ローストチキン、生ハムメロン、牛肉のクレープ包みトリュフ添え、帆立ムースフレンチキャビア添え、数の子とコンソメのジュレ寄せ



フランス料理おせち

※中国料理「桃李」とフランス料理「レ・セレブリテ」のおせちをセットでご購入いただく場合、特別価格 22,000 円(消費税込み)とさせていただきます。

ご予約・お問い合わせ：日本料理「弁慶」 TEL.06-6244-2419

中国料理「桃李」 TEL.06-6244-2455

フランス料理「レ・セレブリテ」 TEL.06-6244-2472

【ホテル日航大阪について】

開業：1982 年(昭和 57 年)9 月 4 日

所在地：542-0086 大阪市中央区西心齋橋 1-3-3

アクセス：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

施設紹介：地上 32 階、地下 4 階。

客室数 603 室、料飲施設 9 店舗、大小 13 の宴会場、チャペル、エステティックサロンなどを備える総合施設。

2014 年 4 月からユニバーサル・スタジオ・ジャパンのアライアンスホテル。

ホテル日航大阪公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>



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、くわの 菜野 有花
〒542-0086 大阪市中央区西心齋橋 1-3-3

直通 TEL:06-6244-0747、直通 FAX:06-6244-0748 公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>