

2019-026

2019年10月17日

【ホテル日航大阪】

## 令和初おせち料理「2020年 祝い膳」予約受付中

丁寧に手間暇かけて作る伝統の日本料理おせち、  
お一人様や少人数用として人気の中国料理、フランス料理おせちをご用意。



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、新年の食卓を美しく彩るおせち料理「2020年 祝い膳」の予約受付を開始いたしました。

日本料理「弁慶」が丹精込めて一品一品調理する豪華二段の日本料理おせち(4~5名様用)、今年はふかひれの姿煮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)、キャビア、トリュフ、フォアグラの三大珍味をはじめ、特撰黒毛和牛のローストビーフ、鮑、オマール海老等の食材を用いたフランス料理「レ・セレブリテ」ならではのフランス料理おせち(1名様用)の3種をご用意いたしました。各レストラン料理長 渾身の味を、お正月にご家庭でご堪能いただけます。

ご予約は各レストラン、またはホームページにて12月15日(日)まで承り、お渡し日は12月31日(火)でございます。詳細は下記をご覧ください。

## 【おせち料理 2020年祝い膳 概要】

予約受付: 12月15日(日)まで

各レストラン、またはホームページからご予約いただけます。

ホームページ <https://www.hno.co.jp/restaurant/plan/osechi.html>

お渡し日時: 12月31日(火) 11:30~18:00

発送は承っておりません。各レストランにてお受け取りください。

●「弁慶」 日本料理おせち

価格:51,000 円(消費税別) ※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:[壺の重]竹筒入り黒豆艶煮、柚子釜入り紅白膾、イセ海老(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、  
落含め煮、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

●「桃李」 中国料理おせち

価格:12,500 円(消費税別) ※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、たらば蟹爪のチリソース、鯛の甘唐炊き、  
海老の湯引き、牛タンのスモーク、白菜・胡瓜の甘酢漬、  
腸詰め鶏巻き、うなぎ玉子蒸し、くらげの冷菜、酢豚、  
ふかひれの姿煮(真空パック)



中国料理おせち

●「レ・セレブリテ」 フランス料理おせち

価格:12,500 円(消費税別) ※限定数 50 台

サイズ:18cm x 18cm x 高さ 5.5cm お一人様用

内容:黒毛和牛ローストビーフ、鶏むね肉の低温調理、仔牛タンのコンフィ、  
牛肉のパストラミ、合鴨のパストラミ、フォアグラテリーヌ、豚とクルマミのパテ、  
鮑のブルギニョン風、オマール海老のマリネ、魚のエスカベッシュ、  
野菜のピクルス(カボチャ、ズッキーニ、しょうが、パプリカ、プチトマト)、  
数の子とカニ身のサラダ仕立て、寿恵卵のスパニッシュオムレツ、  
トリュフ香る洋風カップ寿司、キャビアとプリニ



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 23,000 円(消費税別)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 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

アクセス : 大阪メトロ御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」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。

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 <https://www.hno.co.jp>