

2021-019

2021年 8月 27日

【ホテル日航大阪】  
**秋の味覚をたっぷり！カフェレストラン「セリーナ」**  
**『秋の食彩まつり』開催**

9月限定で日本料理、中国料理メニューもbuffet & シェフパフォーマンスコーナーに登場！



「秋の食彩まつり」イメージ

大阪 心齋橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心齋橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2021年9月1日（水）より11月30日（火）までの期間、カフェレストラン「セリーナ」（2階、席数：148席、料理長：牧原 秀樹）にて『秋の食彩まつり』を開催いたします。

エリンギや舞茸の出汁が染み入るアヒージョ、サーモングラタン、赤ワインでコクを出す特製ビーフシチューなど、一年で最も豊かな食材に彩られる秋にふさわしい、食欲をくすぐるメニューを豊富にご用意いたします。また、緊急事態宣言などの要請に伴い休業している日本料理「弁慶」、中国料理「桃李」からも9月限定でbuffetアレンジメニュー、およびシェフパフォーマンスコーナーでのにぎり寿司や手作り飲茶を曜日ごとに提供し、普段のbuffetに加えてさらに充実したラインアップをお楽しみいただけます。

なお、buffetコーナーでは、感染拡大防止のため手袋とマスクの着用をお願いいたしております。詳細は下記をご覧ください。

【『秋の食彩まつり』概要】

提供期間：2021年9月1日（水）～11月30日（火）

提供店舗：ホテル日航大阪 カフェレストラン「セリーナ」（2階）

提供時間：ランチ 11：30～14：30 最大利用 90分

ディナー 17：30～21：00（9月は20：00まで） 土・日・祝日 17：00～ 最大利用 120分 ※

料 金：

	ランチbuffet		ディナーbuffet	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
大人	¥3,500	¥3,900	¥5,200	¥5,600
小学生	¥1,750	¥1,950	¥2,600	¥2,800
シニア(65歳以上)	¥3,000	¥3,300	¥4,400	¥4,800

- \* ブッフェには各種ソフトドリンクが含まれています。  
瓶ビール、ワイン（白・赤）、焼酎、ウイスキー、日本酒など飲み放題プランはランチ ¥2,200、ディナー ¥2,800 の追加にてご利用いただけます。（酒類の提供は緊急事態宣言などの要請内容に準じます）
- \* 表示料金はサービス料・消費税を含む総額表記となります。
- \* 小学生未満のお子様は無料です。

メニュー： \*メニューは提供予定の一例で、内容は変更する場合があります。

<シェフパフォーマンスコーナー>

9月限定特別企画：月～木曜日 日本料理「弁慶」による にぎり寿司  
金～日曜日 中国料理「桃李」による 手作り飲茶

10月・11月：「セリーナ」シェフによる秋の味覚満喫メニュー

<ブッフェコーナー>

ビーフシチュー、サーモングラタン、きのこのアヒージョ、ポークカツ 香草トマトソース、チキン レモングラス煮、カツオのタタキ タブナード風味のポン酢、鴨のスモーク 季節フルーツ添え、チキンときのこの胡麻ドレッシング和え など  
9月の月～木曜日限定 日本料理「弁慶」特別メニュー：茶碗蒸し、鱧南蛮漬、茄子の煮浸し  
9月の金～日曜日限定 中国料理「桃李」特別メニュー：栗ときのこ入り 蓮の葉包みおこわ、豚肉の黒胡椒蒸し

※なお、9月は緊急事態宣言など要請内容や感染症拡大防止の観点から、ディナーは『秋の食彩まつり』をテーマとしたセットメニューのみを提供いたします。

<セットメニュー>

シェフおすすめ 牛サーロイングリルセット 5,000円（サービス料、消費税込）  
秋の彩り 鴨のスモークとカツオタタキのサラダ前菜、パンプキンポタージュースプ、サーモンのココットグラタン、牛サーロイングリル きのこと赤ワインソース、パンまたはライス、本日のデザート盛り合わせ、コーヒーまたは紅茶

シェフおすすめ ポークカツカツセット 3,800円（サービス料、消費税込）  
秋の彩り 鴨のスモークとカツオタタキのサラダ前菜、パンプキンポタージュースプ、サーモンのココットグラタン、ポークカツカツ きのことトマトソース、パンまたはライス、本日のデザート盛り合わせ、コーヒーまたは紅茶



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

営業時間 7：00～21：00（L.O.20：30）

※緊急事態宣言に伴い、9月30日（木）まで営業時間を7：00～20：00（L.O.19：30）に短縮しております。

ランチ <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/autumn-buffet-lunch.html>

ディナー <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/autumn-buffet-dinner.html>

ホテル日航大阪では衛生ガイドラインに基づき、安心してご利用いただけますよう様々な対策をおこなっております。マスク着用、入店時の検温、アルコール消毒液による手指消毒、ソーシャルディスタンス確保、ブッフェご利用時の手袋着用、少人数でのご利用など、皆様のご理解とご協力を何卒お願い申し上げます。

当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについては[こちら](#)をご覧ください。



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 - 高場 順子、<sup>たかば</sup> 順子、<sup>くわの</sup> 葉野 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 公式サイト <https://www.hno.co.jp>