

2021-041
2022年 2月 24日

【ホテル日航大阪】
『季節の味覚buffet～春の彩(いろどり)～』
カフェレストラン「セリーナ」にて3月1日(火)より開催

春野菜の揚げたて天婦羅(ランチ)やサーロインステーキ(ディナー)、
サーモンにホタルイカ、鰹に色鮮やかな野菜、そして肉料理までたっぷり春を味わうbuffet



「季節の味覚buffet～春の彩～」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋1-3-3、代表取締役社長・総支配人: 呉服 弘晶)は、2022年3月1日(火)より5月31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『季節の味覚buffet～春の彩(いろどり)～』を開催いたします。

木々が芽吹き、花々が咲き、心もうきうきする春の味覚を、彩り豊かなメニューに仕上げ提供いたします。buffetコーナーでは甘酸っぱいハニーレモンドレッシングで味わうサーモンと春キャベツのマリネや、旬を迎える鰹のタタキ、釜揚げしらすとアスパラガスのペンネなど、シェフパフォーマンスコーナーではランチに揚げたて熱々の春野菜と豚肉の天婦羅、ディナーではサーロインステーキをご用意し、食欲も心も満たす多彩な内容をお召し上がりいただきます。なお、感染拡大防止のため、buffetコーナーにおける手袋とマスク着用、ならびにマスク会食へのご協力をお願いいたします。詳細は下記をご覧ください。

【『季節の味覚buffet～春の彩(いろどり)～』概要】

公式サイト: <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/spring-buffet-lunch.html>

提供期間: 2022年3月1日(火)～5月31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 17:30～20:30 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	¥3,600	¥3,900	¥5,200	¥5,600
シニア(65歳以上)	¥3,100	¥3,400	¥4,400	¥4,800
小学生	¥1,850	¥2,050	¥2,600	¥2,800

- * buffet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。
- * 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>

ランチ：春野菜と豚肉の天婦羅 ※月替わりで変更する場合があります。

ディナー：サーロインステーキ おろしポン酢・味噌ダレ添え

<buffetコーナー>

サーモンと春キャベツ・新タマネギのマリネ、ホテルイカと菜の花のペペロンチーノ風サラダ、鰹タタキのカルパッチョ、春の彩 ちらし寿司、白身魚のムニエル風 レモンソース、鴨肉のロースト春野菜添え、牛肉と筍のソテーオイスターソース、釜揚げしらすとアスパラガスのペンネ など

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：

まん延防止等重点措置を受け 3月6日（日）まで 7：00～15：00（L.O.14：30）

3月7日（月）以降 7：00～21：00（L.O.20：30）

※行政の要請により営業日、営業時間は予告なく変更する場合があります。



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、マスク会食、buffet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 - ^{たかば}高場 順子、^{くわの}栗野 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>