

2022-022

2022年9月14日

【ホテル日航大阪】

「2023年 新春おせち」9月20日予約受付開始

各料理長が手間を惜しまず手がけるおせち料理とともに新年を迎え、幸多き一年を。



新春おせち 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、ホテル特製「2023年 新春おせち」の予約受付を2022年9月20日（火）より開始いたします。

日本料理おせち（4～5名様用）、中国料理おせち（2名様用）、洋食料理おせち（2名様用）の3種類を揃え、新年の食卓に華やかな彩りを添えます。

コロナ禍により、ご家族、ご親戚と集まる機会がまだまだ少ない日々が続くなか、お正月におせち料理を囲む皆様にとって新たな年が健やかで明るい年となるように願いを込めて、各料理長が厳選した食材を使い、丹精込めてご用意します。縁起の良い食材や料理が並ぶ伝統的な日本料理おせちをはじめ、少人数にもおすすめの中国料理おせち、洋食料理おせちを揃え、幅広い世代の皆様へ召し上がりやすい内容としております。

詳細は下記をご覧ください。

【2023年 新春おせち 概要】

予約受付：2022年9月20日（火）～12月18日（日）

各レストラン、またはホテル公式サイトからご予約いただけます。

新春おせち公式サイト <https://www.hno.co.jp/restaurant/plan/osechi.html>

お渡し日時：12月31日（土） 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。

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

- 日本料理 おせち** ※限定数 40 台
 価格：59,000 円（消費税込）
 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、松笠エゾ鮑艶煮、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、酢取りはじかみ、
 まながつお味噌漬、花蓮根甘酢漬、菊花蕪甘酢漬



日本料理 おせち

- 中国料理 おせち** ※限定数 50 台
 価格：25,000 円（消費税込）
 サイズ：20cm x 20cm x 高さ 5cm 2 名様用
 内容：くらげの冷菜、白菜の甘酢漬、胡瓜の甘酢漬、
 蒸し鶏の巻物、トマトの杏露酒漬、帆立の燻製、鮑の冷菜、
 数の子 XO 醬漬、牛スネ肉の煮凝り、薩摩芋練り物、酢豚、
 海老のチリソース煮込み、ふかひれの醤油煮込み（別添え）



中国料理 おせち

- 洋食料理 おせち** ※限定数 50 台
 価格：23,000 円（消費税込）
 サイズ：20cm x 20cm x 高さ 5cm 2 名様用
 内容：サーモンと野菜の紅白テリーヌ、キノコとシーフードのテリーヌ、
 パテドカンパーニュ、オマール海老のうま煮 キャビアのせ、
 洋風伊達巻、温州みかんと数の子のサラダ、
 うずらの卵サフラン風味、鮑と大根のコンソメ煮、
 里芋のラタトゥイユ、ポテトのフリット、チキンブリケット、
 オニオンとベーコンのキッシュ、黒毛和牛と柚あんのラケ、
 紅白なますと茎わかめの和え物、ミニトマトのピクルス、
 黒毛和牛のローストビーフ特製ニンニク醤油（別添え）



洋食料理 おせち

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、^{たかば} 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>