

2023-018

2023 年 9 月 13 日

【ホテル日航大阪】

「2024 年 新春おせち」10 月 1 日予約受付開始

厳選した食材を使った、日本料理、中国料理、洋食料理おせちをご用意。



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「2024 年 新春おせち」の予約受付を 2023 年 10 月 1 日（日）より開始いたします。

新たな年が健やかで幸多き一年となることを願って各料理長が腕を振るい、日本料理おせち（5 名様用）、中国料理おせち（2 名様用）、洋食料理おせち（4 名様用）をご用意します。

縁起の良い食材を使い手間暇かけて調理する伝統的な日本料理おせち、ふかひれ姿の醤油煮込みが付いた、少人数にもおすすめの中国料理おせち、オマール海老やキャビア、トリュフ、フォアグラなど華やかな美味を詰めた洋食料理おせちの三種で、新年の食卓に華やかな彩りを添えます。詳細は下記をご覧ください。

【2024 年 新春おせち 概要】

予約受付：2023 年 10 月 1 日（日）～12 月 17 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（日） 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 35 台

価格：75,000 円（消費税込）

サイズ：19.5cm x 19.5cm x 高さ 5cm x 2（二段） 5 名様用

内容：

〔一の重〕黒豆艶煮、柚子釜入り紅白膾、イセ海老塩茹で、田作り、数の子、火取り唐墨金箔、合鴨ロースト、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

〔二の重〕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、黒鮑塩蒸し、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、まながつお味噌漬、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 おせち ※限定数 50 台

価格：30,000 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 醤漬、牛スネ肉の煮凝り、薩摩芋練り物、酢豚、さいまき海老の塩水漬、ふかひれ姿の醤油煮込み（別添え）



中国料理 おせち

●洋食料理 おせち ※限定数 30 台

価格：32,000 円（消費税込）

サイズ：12.3cm x 12.3cm x 高さ 5cm x 6（三段） 4 名様用

内容：

〔一の重〕パテドカンパーニュ、卵のテリーヌ、ポテトとチーズのテリーヌ、キャロットグラッセ

〔二の重〕活オマール海老のマリネとフレンチキャビア、彩り野菜のエストラゴンサラダ、ほうれん草の焦がしバターソテー

〔三の重〕みかんカップのカリフラワームースとキャビア、鰹の香草パン粉揚げ、鮑のブルギニョンバターソテー、和風キャロットラペ

〔四の重〕フォアグラのムースとコンソメのジュレ、小エビと数の子のタルタルサラダ

〔五の重〕黒毛和牛の低温調理、カマンベールチーズ・レッドチェダーチーズ・グリエールチーズ、舌平目と大葉のルーレ、2 種類のオリーブの醤油漬とスモークチーズの串、ミニトマトピクルス、

〔六の重〕A4 ランク黒毛和牛フィレ肉のウエリントン、チキンガランティン、茸グレック、うずらの卵のトリュフマリネ



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—^{たかば}高場 順子、^{くわの}桑野 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>