

2024-007

2024 年 6 月 17 日

【ホテル日航大阪】 ウエディングメニューリニューアル！ 新コンセプト、ビジュアルも公開

「おふたりらしさ」をキーワードに、お好みに合わせて選べるメニューをご用意

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、2024 年 6 月 17 日（月）にウエディングメニューをリニューアルいたします。それに合わせ、ウエディングコンセプトおよびビジュアルも刷新いたします。

価値観が多様化する近年、ウエディングでも新郎新婦が「自分たちらしさ」を大切に考える傾向にあると言われています。そこで、料理もさらに新郎新婦に寄り添った「おふたりらしさ」を表現できるものになりたいと考え、このたびリニューアルすることといたしました。

新メニューでは、ホテルならではの伝統的なソースや、厳選した素材の旨味を活かした華やかなコース内容に、お好みでアップグレードメニューを組み合わせることが可能となります。ホテル内フランス料理「レ・セブリティ」でも人気の牛フィレ肉のステーキ ロッシーニスタイルをはじめとしたラインアップから、おふたりの好みやご予算に合わせたメニュー作りが叶います。リニューアル記念として、挙式料 50% オフなどの特典もご用意します。

さらに、新コンセプトに「Radiant Wedding Journey」

（輝くウエディングの旅）を掲げ、ホテル日航大阪で迎えるウエディングの日が、未来に向かって飛び立つ新郎新婦の旅立ちの起点となるようにとの想いを込めました。ビジュアルもホテルならではの上品さもありながら、ご家族やご友人とともに過ごす、アットホームな温かさを表現しています。窓からの自然光が映えるチャペルは、エアリーなホワイトコーディネートでやわらかな印象を演出しています。

総料理長 小西太郎は、「常日頃より、新郎新婦に代わって、お客様への感謝を料理に込めておもてなしする、という気持ちを大切にしています。新たなメニューで、一皿一皿おふたりの気持ちに寄り添った料理を提供し、輝くウエディングの日をお手伝いしたいと考えています」と述べております。

【ウエディング料理リニューアル 概要】

新料理内容

「Nagomi」 15,180 円（消費税・サービス料込）

アミューズ：ハートのキャロットムース “幸せのかたち”

前菜：トラウトと野菜のモザイク仕立て フレンチキャビア添え お祝いのブーケ、またはパテドカンパニーと茸のマリネ コンソメジュレの輝きジュエリーリング

スープ：季節のポタージュ

魚料理：真鯛と海老のサフランソース パイ包み焼き 宝石箱

肉料理：牛フィレ肉のステーキ トリュフソース ビーツのローストとヤングコーンのソテー

パン：バゲット、ソフトロール

デザート：苺とラズベリーのムースとヨーグルトのパルフェ

コーヒー、小菓子



アップグレードメニュー 一例

前菜：トラウトと野菜のモザイク仕立てキャビア添え お祝いのブーケ
魚料理：真鯛とオマール海老のサフランソース パイ包み焼き
肉料理：牛フィレ肉のステーキ ロッシーニスタイル トリュフソースとマッシュポテト
※別途料金を頂戴します。

リニューアル記念特典

お申し込み期間：2024年6月17日（月）～8月31日（土）まで

対象挙式日：2025年3月31日（月）まで

特典：・挙式料 50%オフ（30名様以上の結婚式対象）

・ブーケ 3万円分プレゼント（20名様以上の結婚式対象）

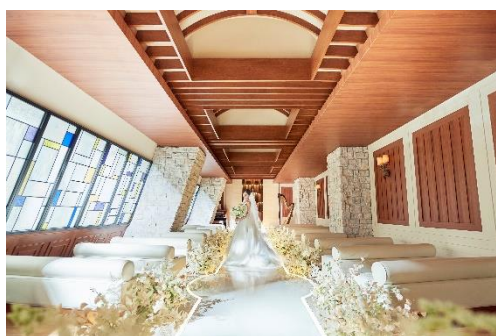
※既にお申し込み済みの結婚式、およびホテルへの直接予約以外の場合は対象外です。



牛フィレ肉のステーキ ロッシーニスタイル トリュフソースとマッシュポテト



トラウトと野菜のモザイク仕立てキャビア添え お祝いのブーケ



新ビジュアル一例



新ビジュアル一例

お問い合わせ：ホテル日航大阪ウェディングサロン 直通 TEL. 06-6244-0002

平日 11:00～19:00 土・日・祝日 9:00～19:00 ※火・水曜定休（祝日除く）

公式サイト： <https://www.hno.co.jp/wedding/>

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} 順子、^{くわの} 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>