

2024-013

2024年9月10日

【ホテル日航大阪】

「2025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「2025年 新春おせち」の予約受付を2024年10月1日（火）より開始いたします。

健やかで幸多き一年を願い、日本料理おせち（5名様用）、中国料理おせち（3名様用）、洋食料理おせち（4名様用）を、各料理長が真心を込めてご用意します。

縁起の良い食材を使い、一品一品手間を惜しまず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、フランス料理の感性を取り入れた品々を美しく詰めた洋食料理おせちの三種を揃え、ご家族のお好みに合わせてお選びいただけます。新年の食卓に華やかな彩りを添えるおせち料理を囲み、良き新年をお迎えいただきたいと願っております。詳細は下記をご覧ください。

【2025年 新春おせち 概要】

予約受付：2024年10月1日（火）～12月19日（木）

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（火） 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・セブリティ」 TEL.06-6244-2472

●日本料理 おせち ※限定数 35 台

価格：78,000 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、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 40 台

価格：30,000 円（消費税込）

サイズ：20cm x 20cm x 高さ 5cm 3 名様用

内容：花咲くらげの冷菜、白菜・胡瓜・大根の甘酢漬、さいまき海老の塩水漬、佐賀牛のローストビーフ、みかん鶏手羽の油淋鶏、フルーツマト「アイコ」の杏露酒漬、鮑の冷菜肝ソース、数の子の XO 醤油漬、薩摩芋と桂花陳酒のゼリー寄せ、酢豚、海老のケチャップ炒め、帆立貝柱の燻製、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：36,000 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〕活オマール海老のマリネ、鮑のコンフィと彩り野菜のタブレ

〔二の重〕鰯のバルサミコ照り焼き、2 種類のオリーブの醤油漬とスモークチーズの串、自家製スモークタスマニアサーモンのデイル風味、みかんカップのカリフラワームースとキャビア、キャロットラペ

〔三の重〕パテドカンパーニュ、卵のテリーヌ、ポテトとチーズのガレットテリーヌ、キャロットグラッセ

〔四の重〕黒毛和牛の低温調理、鶏胸肉とレッドチェダーチーズのコルドンブルー、カラスミとクリームチーズのサツマイモサンド、鱈の香草パン粉揚げ、レッドオニオンスライス

〔五の重〕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、茸のグレック、うずら卵のトリュフマリネ

〔六の重〕フォアグラのムースとコンソメのジュレ、数の子と小エビの辛子タルタルサラダ



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、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>