

2025-027

2025 年 10 月 27 日

【ホテル日航大阪】

香川県の海と山の幸を使ったフェアメニュー「香川からの秋の便り」 フランス料理・鉄板焼にて提供

瀬戸内の自然が育んだ豊かな恵みを、一皿一皿に込めて



「香川からの秋の便り」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中心区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2025 年 11 月 4 日（火）から 11 月 30 日（日）までフランス料理「レ・セブリティ」、および鉄板焼「銀杏」にて、恵み豊かな香川県産の食材を使った期間限定メニュー「香川からの秋の便り」を提供いたします。

本メニューは、2025 年大阪・関西万博と 11 月 9 日（日）まで開催中の瀬戸内国際芸術祭 2025 という、大阪と瀬戸内海の島々で国際的イベントが同時期に開催されることを契機とした「大阪府・香川県 連携 PR 宣言」に基づく香川県の呼びかけに応え、実現いたしました。本年 5 月に「レ・セブリティ」にて開催した総料理長（当時/現名誉総料理長）小西太郎と「レ・セブリティ」料理長 西野耕司によるコラボレーションイベント『伝統と革新』に続くスペシャルフェアです。西野が香川県を訪れた際に市場で吟味したオリーブサーモンなどの魚介や、厳しい国際基準の認証を受けた高尾農園のエクストラ・ヴァージン・オリーブオイル、農薬や化学肥料を使用しない農園 TAGATAME の野菜、酸味の中にも甘さがある、まるく農園のレモン。これらをはじめとした、香川県の自然の恵みと生産者の皆さんの想いが詰まった食材を最大限に活かし、秋らしいフランス料理、鉄板焼に仕上げます。

また、期間中は店頭にて香川漆器や丸亀うちわ、讃岐のり染、張子人形など工芸品を展示し、食材だけでなく香川県の文化も合わせてお楽しみいただけます。

【11 月限定メニュー「香川からの秋の便り」提供概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/plan/fair-kagawa.html>

<フランス料理「レ・セブリティ」（3 階）>

提供期間：2025 年 11 月 7 日（金）～11 月 30 日（日） ※金・土・日・祝日の営業

営業時間：ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:00(L.O.20:30) 営業日が休前日の場合は～21:30(L.O.21:00)

料金とメニュー：

■ ランチ お一人様 13,000 円

【小さなアミューズ】

【前菜Ⅰ】 ＊2 種よりお好みで 1 品

-瞬間燻製香川県産紋甲イカの冷製カルボナーラ仕立て
-香川県産オリーブハマチのシュミゼ 秋を散りばめて

【前菜Ⅱ】

イタリア産キャビアと新米のムース 高尾農園のオリーブオイルで

【スープ】 ＊2 種よりお好みで 1 品

-讃岐コーチンブイヨンスープのパイ包み焼き
-レ・セブリティ スペシャルティ ビスク・ド・オマル (+¥500)

【魚料理】 ＊3 種よりお好みで 1 品

-香川県丸千鮮魚さんから 天然平目の昆布締め
デュグレソース

-オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ
春菊ピューレとヴァンブランソース

-カナダ産オマル海老の炭火焼と香り高い茸
シャンピニオンとオマル海老のエキス (+¥1,500)

【メインディッシュ】 ＊3 種よりお好みで 1 品

-讃岐豚のフィレ肉 シュニッツェル風
香草のタルタルソースとベリーのコンディモン
-蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト 赤ワインソースで
-A5 ランク極上オリーブ牛フィレ肉の炭火焼
秋トリュフとフォアグラ 牛エキスのソース (+¥4,800)

【デザート】

香川県産はつ恋キュンッれもんの軽いエスプーマ仕立て
和栗のモンブラン ア・マ・ファソン

【コーヒー または 紅茶】

【ミニャルディーズ】

■ デイナー お一人様 22,000 円

【小さなアミューズ】

【前菜Ⅰ】 ＊2 種よりお好みで 1 品

-瞬間燻製香川県産紋甲イカの冷製カルボナーラ仕立て
-香川県産オリーブハマチのシュミゼ 秋を散りばめて

【前菜Ⅱ】

イタリア産キャビアと新米のムース 高尾農園のオリーブオイルで

【スープ】 ＊2 種よりお好みで 1 品

-讃岐コーチンブイヨンスープのパイ包み焼き
-レ・セブリティ スペシャルティ ビスク・ド・オマル (+¥500)

【魚料理】 ＊3 種よりお好みで 1 品

-香川県丸千鮮魚さんから 天然平目の昆布締め
デュグレソース

-オリーブサーモンの炭火焼とイクラのメランジェサラダ
春菊ピューレとヴァンブランソース

-カナダ産オマル海老の炭火焼と香り高い茸
シャンピニオンとオマル海老のエキス (+¥1,500)

【メインディッシュ】 ＊3 種よりお好みで 1 品

-北海道産蝦夷鹿ロースの炭火焼と紀の川柿のロースト
赤ワインソースで

-讃岐豚のフィレ肉 シュニッツェル風
香草のタルタルソースとベリーのコンディモン

-A5 ランク極上オリーブ牛フィレ肉の炭火焼
秋トリュフとフォアグラ 牛エキスのソース

【デザート】

香川県産はつ恋キュンッれもんの軽いエスプーマ仕立て
和栗のモンブラン ア・マ・ファソン

【コーヒー または 紅茶】

【ミニャルディーズ】

< 鉄板焼「銀杏」(3 階) >

提供期間： 2025 年 11 月 4 日 (火) ～11 月 30 日 (日)

営業時間： ランチ 11:30～14:30、ディナー17:30～21:00(L.O.20:30) 休前日は～21:30(L.O.21:00)

料金とメニュー：

■ ランチ お一人様 20,000 円

- イタリア産キャビアをあしらった香川県産オリーブハマチと長芋のコンフィのタルタル
- 香川県漁港のシーフードの軽いアクアパッツァ 高尾農園のオリーブオイルの香りを閉じ込めたフィルム仕立てで
- 活け鮑の鉄板焼
- 香川県産極上オリーブ牛 A5 ランクフィレ肉 100g またはロース肉 100g (120g は +¥2,400、150g は +¥6,000)
- 季節の焼き野菜
- 野菜サラダ 自家製ドレッシングで
- ご飯 または パン
(金鶏の赤彩卵を使った牛肉と茸類のガーリックライス、銀杏特製お好み焼き、和牛しぐれ煮釜玉讃岐うどん 各+¥1,450)
- シェフのお薦めデザート

■ デイナー お一人様 30,000 円

- 雲丹と牛ロースの炙り
- イタリア産キャビアをあしらった香川県産オリーブハマチと長芋のコンフィのタルタル
- 香川県漁港のシーフードの軽いアクアパッツァ 高尾農園のオリーブオイルの香りを閉じ込めたフィルム仕立てで
- 活け鮑の鉄板焼
- 香川県産極上オリーブ牛 A5 ランクフィレ肉 100g またはロース肉 100g (120g は +¥2,400、150g は +¥6,000)
- 季節の焼き野菜
- 野菜サラダ 自家製ドレッシングで
- ご飯 または パン
(金鶏の赤彩卵を使った牛肉と茸類のガーリックライス、銀杏特製お好み焼き、和牛しぐれ煮釜玉讃岐うどん 各+¥1,450)
- シェフのお薦めデザート

香川県食材視察の様子（2025 年 4 月）

TAGATAME（レタス、ハーブなど/香川県さぬき市）



高松市中央卸売市場/丸千（鮮魚/香川県高松市）



高尾農園（オリーブオイル/香川県小豆島町）



まるく農園（レモンなどの柑橘/香川県三豊市）

ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 TEL. 06-6244-1140（10:00～18:00）

※料金には、サービス料・消費税を含みます。

※オリーブサーモン、オリーブハマチは香川県海水魚類養殖漁業協同組合の登録商標です。

※オリーブ牛は香川県農業協同組合、香川県食肉事業協同組合連合会の登録商標です。

※はつ恋キュンッれもんはまるく農園の登録商標です。

※丸亀うちは香川県うちは協同組合連合会の登録商標です。

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 ^{たかば}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>