

2013-15  
2013年7月3日

【ホテル日航大阪】  
夏は“おきなわん”  
レストラン・バーで沖縄メニューが勢揃い



大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)のレストラン・バーでは、関西では梅雨まだ明けぬこの時季、夏と言えば“沖縄”の食材が愉しめるメニューが揃いました。

関西地方では、梅雨明けが待ち遠しいなか、6月14日には日本一早い梅雨明けを迎え夏真っ盛りとなっている沖縄に思いを馳せる方も多いのではないのでしょうか？

ホテル日航大阪のレストランでは、暑い時期だからパワーアップに食べたくなる鉄板焼の沖縄琉球もとぶ牛、日本料理のアグー豚や海ぶどう、カフェレストランではタコライスやちゃんぷるなどをbuffet料理で、バーではトロピカルな沖縄カクテルをご用意しています。一足早く夏真っ盛りの夏の味をお愉しみいただければと考えています。

メニュー等詳細は別紙の通りです。

■ ホテル日航大阪 レストラン「おきなわんメニュー」概要 ※料金は、税金込み、サービス料(10%)別途

提供施設	提供期間	提供時間	商品及び価格 〔〕内土日祝価格	内容
カフェレストラン「セリーナ」	7/8(月)～7/19(金)	11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)	ランチbuffet大人 ¥2,850 〔¥3,150〕 シニア(65才以上)¥2,500 〔¥2,800〕 小学生¥1,500〔¥1,600〕 幼児3才以上¥500〔¥600〕	太陽をいっぱい浴びた島野菜やフルーツをホテルメイドで仕上げました。長寿の島ならではの身体にも美味しいお料理。 タコライス、ゴーヤーちゃんぷる、 
		17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)	ディナーbuffet大人 ¥3,850 〔¥4,150〕 シニア(65才以上)¥3,400 〔¥3,600〕 小学生¥2,000〔¥2,150〕 幼児3才以上¥700〔¥800〕	
日本料理「弁慶」	7/1(月)～7/31(水)	11:30～14:30	昼会席¥4,600	【例】 〔前菜〕胡麻豆腐 鱧皮ざく いくら卸し 〔造り〕鯛薄造り 〔焚合〕冬瓜 小芋 粟麩 〔焼肴〕立魚塩焼き 〔合肴〕ぐるくん唐揚げ シークワサー 〔替鉢〕梔子蕎麦 〔止〕白御飯 又は 十一穀発芽玄米御飯 〔菓子〕本日のデザート
		17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)	会席¥11,000	〔前菜〕猪口入り順才 鮎寿司 串刺し(サーモン・小倉・松風) 山桃 枝豆 〔造り〕すずき洗い 縞鰻 〔吸物〕甘鯛蒸し 〔焚合〕アゲ豚角煮 小芋 〔焼肴〕鮎塩焼き 〔合肴〕活海老天婦羅 〔酢物〕鱧ちり 〔止〕季節の御飯 〔果物〕季節の果物 
フランス料理「レ・セブリエ」	7/1(月)～7/31(水) ※除く7/12～7/14	11:30～14:30	ランチ ¥3,700～ 	食前のお愉しみ 〔いずれかご選択〕 ・スモークサーモンのカルツパチョ仕立て シークワサーのヴィネグレット ・紅芋のポタージュ カプチーノスタイル など 〔いずれかご選択〕 ・本日入荷 鮮魚のポワレ 軽いバターソース レモングラスの香り ・アゲ豚のグリル マスタードソース ・牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 島豆腐とロックフォールのコンディマン(+¥1,300) など デザートはワゴンよりお好きなだけ コーヒー又は紅茶

		17:30～21:30 (ラストオーダー -21:00)	ディナー ¥8,000～野趣あふれる沖縄素材を使い、洗練の新感覚フレンチをクリエーション。健やかな食材の個性が最大限に引き出されています。	食前のお愉しみ スモークサーモンのカルパッチョ仕立て シークワサーのヴィネグレット 〔いずれかご選択〕 紅芋のポターージュ カプチーノスタイル／ヴィシソワーズとコンソメジュレ パリソワール 〔いずれかご選択〕 本日も入荷 鮮魚のポワレ 軽いバターソース レモングラスの香り キャビア添え／仔牛のソテー マスタードソース ゴーヤと冬瓜のエチュベ ／極上黒毛和牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 島豆腐とロックフォールのコンディマン(+¥2,700) ／A5ランク特選牛フィレ肉のグリル、トリュフの香るソース(+¥4,500) チーズ盛合せ(+¥900)、ワゴンデザート コーヒー又は紅茶／小菓子
鉄板焼「銀杏」	7/1(月)～7/31(水)	11:30～14:30 17:30～21:30 (ラストオーダー-21:00)	日本の特撰牛うまいもんシリーズ 「沖縄地方琉球もとぶ牛」 ¥18,000～	美ら海に囲まれオリオンビールで育った口どけのよいとろける甘さが特徴の「琉球もとぶ牛」を一、沖縄野菜や調味料を取り入れた貴重なフルコース。 海老と青パパイヤのテリヌ 島ハバナソース／軟骨入りソーキ煮の炙り葱添え／沖縄県産ミミガー入りチキンコンソメスープ／焼チーズのメルバトースト添え／沖縄県「琉球もとぶ牛」A-5 ランク特撰牛 サーロイン 又は ファイル(120g) 【B】鉄板焼 鮮魚(60g)【C】鉄板焼 活車海老(2尾) 【D】活鮑(1杯)バターソース 又は 岩塩包み焼き(1日限定5食)／温野菜(沖縄県産 島らっきょう 島豆腐 紫芋 ズッキーニ もやしゴーヤ入)他 季節野菜／野菜サラダ／ご飯と味噌汁又はパン (「寿恵卵」入りガーリックライスは ¥1,100UP) ／季節のフルーツ 又は 鉄板焼 温かいデザート
バーラウンジ「スカイクルーザー」	7/1(月)～7/31(水)	18:00～23:30 (23:00)	沖縄マンゴーのサンゴリア ¥1,850	沖縄のマンゴーをふんだんに漬け込んだオリジナルサンゴリア。スペイン産の赤ワインとマンゴーの果実味が2日間の熟成を経て、見事な一体感を演出しています。
メインバー「夜間飛行」	7/1(月)～7/31(水)	17:00～01:00	JAL プライベートリゾートオクマ、ホテル日航アリビラ オリジナルカクテル各 ¥1,500  ホテル日航大阪オリジナルフルーツカクテル「沖縄マンゴティー」¥1,700	「オキナワンシー」沖縄の海をイメージしたリキュールベースの爽やかな味わい。 「サンセット」泡盛ベースのサンセットをイメージしたカクテル。 「オクマのさんご礁」パイナップルを使用したカクテル  「沖縄マンゴティー」沖縄県産完熟マンゴーの、ラムベースのフローズンスタイルに紅茶を合わせたオリジナルカクテル。
ティーラウンジ「ファウンテン」	7/1(月)～7/31(水)	11:00～21:00 (ラストオーダー-20:30)	沖縄マンゴーのタルト ¥700 	バター風味たっぷりのアーモンドタルト生地にカスタードクリーム、北海道産フレッシュクリームを絞り完熟の沖縄マンゴーをたっぷりのせた夏のスイーツ。

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 鬼村 知恵・金本 和恵  
〒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 <http://www.hno.co.jp>