

【ホテル日航大阪】

2014 新しい年を寿ぐ祝い膳

日本料理、初お目見え中国料理、フレンチ料理長特製「おせち料理」販売



ホテル日航大阪のおせち料理
フレンチおせち(手前)
日本料理二段おせち(中・左右)
中国おせち(奥)

大阪・心斎橋のホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋、総支配人:ジャン W マーシャル)では、2014年の新しい年を寿ぐに相応しい祝い膳、日本料理特製二段おせちに加え、中国料理、フレンチの各料理長が趣向を凝らすおせち料理のご予約受注を10月1日よりスタートいたしました。

おせち料理は年々、「作るもの」から「買うもの」へと意識も変わってきており、百貨店や著名レストランなどでも販売が盛んとなり商品選択の幅も広がっています。

ホテル日航大阪のおせち料理は、長寿、繁栄、開運祈願の意味を持つ食材を、日本料理「弁慶」の豪華二段おせち、初販売となりますテリーヌやオマール海老など色とりどりのフランス料理「レ・セレブリテ」“フレンチおせち”、鮑のやわらか蒸しや有頭海老の老酒蒸しなどが味わい深い中国料理「桃李」の“中国おせち”の3種類が揃いました。そのいずれも、ホテル謹製、料理長のこだわりの品々が並びます。これらは、お好みに合わせて、組み合わせてのご注文も承ります。

2014年新しい年の幕開けは、ホテル日航大阪のおせち料理とともにお過ごしください。

詳細は添付資料をご参照ください。

■ホテル日航大阪「おせち料理」概要

予約受付期間 : 10月1日(水)～12月20日(金)

お引渡し日 : 12月31日(火) 11:30～18:00

予約受付 : 各レストラン * ホームページからもご予約頂けます。

●日本料理「弁慶」“日本料理二段”

サイズ: 19cm×19cm×高さ5cm×二段

価格: 50,000円(税込) ※限定数 30セット

内容: [一の重]竹筒入り黒豆艶煮、柚子釜入り紅白膾、田作り(豊年を願い)、数の子(子宝を願い)、車海老艶煮、火取り唐墨 金箔、高苜蓿(ちしゃとう)、松笠床節艶煮、くわい含め煮、叩き牛蒡酢、結びのし梅、焼板蒲鉾、付羽根、菊花蕪甘酢漬け

[二の重]竹筒入りいくら醤油漬け、柚子釜茶降り生子みぞれ酢掛け、六方京芋含め煮、新筍含め煮、棒鱈旨煮、蒨含め煮、松茸艶煮、寒鰯照焼き、鰯西京焼き、梅人参紅梅煮、酢取りはじ神



●フランス料理「レ・セレブリテ」“フレンチおせち”

サイズ: 19cm×19cm×高さ5cm

価格: 18,000円(税込) ※限定数 30セット

内容: スモーク鴨 黒胡椒風味、プルーンコンフィ、チキンガランティーヌ、黒毛和牛のローストビーフ、白身魚と帆立貝のテリーヌ、数の子サラダ、ズワイ蟹のシャルロット、海老とアスパラガスのテリーヌ、モッツアレラチーズ、プチトマト、ホワイトアスパラとスモークサーモン、オリーブ3種(ブラック、グリーン、カラマタ)、レッドパプリカマリネ、アメリカ産キャビア、カナダ産オマール海老のポイル、スパニッシュオムレツ、フレンチキャビア



●中国料理「桃李」“中国おせち”

サイズ: 19cm×19cm×高さ5cm

価格: 18,000円(税込) ※限定数 30セット

内容: 鮑のやわらか煮、有頭海老の老酒蒸し、帆立貝柱のスモーク、くらげの冷菜、いくら醤油漬け、数の子、野菜の特製甘酢漬け(胡瓜、大根、人参)、栗きんとん、くるみの飴炊き

※桃李オリジナル豆板醤「美華辣醬」1瓶付



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 おにむら 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>