

2017-016
2017年9月15日

【ホテル日航大阪】

9/13（水）～10/15（日）カフェレストラン セリーナ

「イタリアフェア」を開催中

大きなグラナ・パダーノチーズの器で仕上げる絶品「パスタヴォーロ」も！



イタリアフェアイメージ

ホテル日航大阪(大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・マーシャル)の2階カフェレストラン「セリーナ」では、2017年9月13日(水)から10月15日(日)まで、秋恒例「イタリアフェア」を開催しています。

今年のフェアは、フレンチ出身の料理長小西太郎がイタリア各地の選りすぐりメニューをbuffetコーナーにラインアップします。前菜では、「イイダコとグリル野菜のポモドーロ」や、「白いんげん豆と薄切りポークのトンナート(ツナソース)」など、一品メニューとしても十分な味わいのイタリア定番メニューが登場。また温かい料理では、「チキン又はポークの香草チーズ焼きマデラソース」、ご自身で大きなグラナ・パダーノチーズの器で仕上げていただく「パスタヴォーロ」をお楽しみいただけます。

パフォーマンスコーナーでは、ローストポーク(ランチ)又はローストビーフ(ディナー)をイタリアンスタイルで提供するほか、デザートでは「リングとマスカルポーネのデザートピッツァ」など、「セリーナ」のイタリアンメニューをお楽しみください。メニュー詳細は下記をご覧ください。

【カフェレストラン「セリーナ」について】

ホテル日航大阪2階、御堂筋側に面した店内で、御堂筋のイチョウ並木を眺めながら、buffet、アラカルト料理、ティータイムまで多彩なメニューをお楽しみいただけます。ランチ、ディナーのbuffet料理は、毎月テーマに添った料理を提供、お客様の目の前で調理するパフォーマンスコーナー料理も提供しています。

■営業時間: 6:30～10:30、11:30～22:00(L.O.21:30)

座席数 148席 / ※終日全席禁煙



■「イタリアフェア」概要

開催期間 : 2017年9月13日(水)～10月15日(日)

ブッフェメニュー例: *メニューは日によって替わる場合があります。

【前菜】

イダコとグリル野菜のポモドーロ、
白いんげん豆と薄切りポークのトンナート ほか

【温かい料理】

チキン(ランチ)又はポーク(ディナー)の香草チーズ焼きマデラソース、
海老のフリット バジリコ風味

ドフィノワーズ・ミートソースのラザニア

パスタヴォーロ(重さ30kgのグラナ・パダーノチーズで仕上げ) ほか

【パフォーマンス】

ローストポーク イタリアンハーブの香り(ランチ)

ローストビーフ タリアータスタイル(ディナー)

【デザート】

リンゴとマスカルポーネのデザートピッツァ、ティラミス、クレーマカタラーナ、
ズッパイングレーゼ ほか

■価格と提供時間: 表示価格は、税金込み、サービス料10%別途

●ランチブッフェ 11:30～15:00(ラストオーダー 14:30)

	平日	土・日・祝日
大人	¥2,900	¥3,200
シニア(65才以上)	¥2,600	¥2,900
子供(小学生)	¥1,450	¥1,600

●ディナーブッフェ 17:30～21:30(ラストオーダー 21:00) ※土・日・祝日は17:00～

	平日	土・日・祝日
大人	¥3,900	¥4,200
シニア(65才以上)	¥3,650	¥3,950
子供(小学生)	¥1,950	¥2,100

※ブッフェには各種ソフトドリンクが含まれています。

ご予約・お問い合わせ: カフェレストラン セリーナ 直通 TEL.06(6244)1036

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
 〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋1-3-3
 直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX. 06(6244)0748
 E-mail: onimura.to@hno.co.jp
 公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>

