

2019-016

2019年8月1日

【ホテル日航大阪】
カフェレストラン「セリーナ」
動物性原材料、アレルギー特定原材料 7 品目不使用の
『ポタニカルカレー』提供

海外からのお客様のご利用も多い、朝食buffet、ランチbuffetにて提供。



「ポタニカルカレー」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、カフェレストラン「セリーナ」(2階、席数: 148席、料理長: 西村 徹)の朝食buffet、ランチbuffetにおいて『ポタニカルカレー』を新たに提供しております。

「ポタニカル」は、植物由来、植物から、という意味を持ち、本『ポタニカルカレー』は動物性原材料(牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳などの畜産物、魚介類を含む原材料)、またアレルギー特定原材料 7 品目を使用していません。

動物性原材料不使用でありながらしっかりとした味わいに、中国料理に使われる花椒でスパイシーさを加えました。

訪日観光客が増加し、ベジタリアン・ヴィーガンや、宗教上食べ物の制限のある方が増え、国内でも食物アレルギーをお持ちの方、ヘルシー志向の方が増加する昨今、本メニューを始めとした食の多様化への対応を図ってまいります。

※尚、本レストランで提供する全メニューは同一厨房内にて準備し、食器、調理器具、洗浄機器も同一のものを使用しております。厨房内ではアレルギー特定原材料 7 品目以外のアレルギー食材を使用しています。

【カフェレストラン「セリーナ」について】

御堂筋側に面した店内で、御堂筋のイチョウ並木を望みながら、buffet、アラカルト料理からティータイムまで、多彩なメニューをお楽しみいただけます。

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

2階 / 座席数 148席 / 終日全席禁煙

直通 TEL 06-6244-1036

セリーナホームページ <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena.html>



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、^{くわの}葉野 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 公式ホームページ <https://www.hno.co.jp>