

2022-028

2022年11月24日

【ホテル日航大阪】  
『冬の味覚あったかbuffet』開催  
寒い冬だからこそ味わえる料理の数々を心ゆくまで

冬のお集りに、好きなものをお好きなだけ楽しめるbuffetを。



「冬の味覚あったかbuffet」イメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2022年12月1日（木）より2023年2月28日（火）までの期間、カフェレストラン「セリーナ」（2階、席数：92席、料理長：牧原 秀樹）にて『冬の味覚あったかbuffet』を開催いたします。

本フェアは、寒い季節に旨味を増す食材を多彩に使ったお料理の数々を取り揃えました。buffetコーナーでは風味豊かな蟹の押し寿司や、冬の味覚を代表するアノコウの淡泊な味わいが引き立つアクアパッツァ、味噌味のもつ鍋など多彩なメニューをご提供し、パフォーマンスコーナーでは12月のランチに熱々のサーモングラタンをココットで、ディナーには紅ズワイ蟹や帆立の天婦羅を揚げたてで提供するなど月ごとにメニューを変えてご用意します。

「セリーナ」料理長 牧原秀樹は、『冬の食材をさまざまにアレンジした、心もお腹も温かく満たすお料理を囲み、ご家族、ご友人同士で楽しい時間を過ごしていただきたいと思っています』と述べております。詳細は下記をご高覧ください。

#### 【『冬の味覚あったかbuffet』概要】

公式サイト：ランチ <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/winter-buffet-lunch.html>

ディナー <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/winter-buffet-dinner.html>

提供期間：2022年12月1日（木）～2023年2月28日（火）

※12月23日（金）～25日（日）、1月1日（日・祝）～3日（火）は料理内容が変わり、特別料金で提供いたします。

提供店舗：ホテル日航大阪 カフェレストラン「セリーナ」（2階）

提供時間：ランチ 11：30～14：30 最大利用90分

ディナー 17：30～20：30 土・日・祝日 17：00～ 最大利用120分

料 金：

	ランチbuffet		ディナーbuffet	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
大人	¥3,600	¥3,900	¥5,200	¥5,600
シニア(65歳以上)	¥3,100	¥3,400	¥4,400	¥4,800
小学生	¥1,850	¥2,050	¥2,600	¥2,800

\* buffetには各種ソフトドリンクが含まれています。瓶ビール、ワイン（白・赤）、焼酎、ウイスキー、日本酒など飲み放題プランはランチ¥2,200、ディナー¥2,800の追加にてご利用いただけます。

\* 表示料金はサービス料・消費税を含む総額表記となります。

\* 小学生未満のお子様は無料です。

メニュー： \*メニューは提供予定の一例で、内容は変更する場合があります。

### パフォーマンスコーナー

12月メニュー

ランチ：熱々サーモングラタン デイナー：紅ズワイ蟹、帆立、季節野菜の天婦羅

※パフォーマンスコーナーのメニューは月ごとに変更いたします。

### buffetコーナー

冷製ローストポーク エルブドプロバンス風味、サーモンのエスカベッシュ、蟹の押し寿司、コブサラダ、鴨パストラミのマリネ  
 サラダ、ポトフ風スープ、アンコウのアクアパッツァ、長崎産 鯛白子のアヒージョ、味噌もつ鍋、関西風おでん、チキンの  
 チーズパン粉焼き香草トマトソース、豚バラ肉のスペアリブ風（ランチ）、牛肉のジギスカン風（ディナー）、和風ペペ  
 ロンチーノパスタ、淡路オニオンカレー など

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

営業時間：7：00～21：00（L.O.20：30）

※営業日、営業時間は予告なく変更する場合があります。

※感染拡大防止のため、buffetコーナーにおける手袋とマスク着用、ならびにマスク会食へのご協力をお願いいたします。

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 <sup>たかば</sup> 順子、<sup>くわの</sup> 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 公式サイト <https://www.hno.co.jp>