

2023-015

2023年 8月 29日

【ホテル日航大阪】
『関西うまいもんオータムブッフェ』
カフェレストラン「セリーナ」にて9月1日（金）より開催

9月は敬老の日にちなみシルバー月間！65歳以上の方はお得な料金でご利用いただけます。



「関西うまいもんオータムブッフェ」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、2023年9月1日（金）から11月30日（木）までの期間、カフェレストラン「セリーナ」（2階、席数：148席、料理長：牧原 秀樹）にて『関西うまいもんオータムブッフェ』を開催いたします。

本ブッフェでは、大阪の串カツや京都のおぼんざい、奈良の飛鳥鍋、神戸のぼっかけ焼きそばなど関西2府4県の郷土料理や、近江黒鶏や琵琶マス、和歌山の鯛といった産地の味を一堂に取り揃え、秋の味覚とともにお楽しみいただけます。パフォーマンスコーナーでは9月のメニューとして、パンを主原料としたエサで育てられることで、サシが細かく入った柔らかく甘みのある肉質が特徴の神戸プレミアムポークのローストをランチに、ディナーには淡路島産牛のサーロインステーキをご用意し、お肉も存分に召し上がっていただき、一層満足感を感じていただけるラインアップをご用意します。

「セリーナ」料理長 牧原秀樹は、『関西以外の遠方や海外から大阪を訪れてくださる多くの方に、ホテルならではの料理で、関西の美味と秋の味覚を味わっていただきたいと考え、本ブッフェを実施いたします。私がぜひ召し上がっていただきたいと思う関西を代表する料理の数々を、たっぷりご堪能ください』と述べております。

9月一か月間は敬老の日にちなんでシルバー月間とし、65歳以上の方の料金がお得になるキャンペーンも実施いたします。詳細は下記をご高覧ください。

【『関西うまいもんオートムブッフェ』概要】

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

 デイナー <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/autumn-buffet-dinner.html>

提供期間： 2023年9月1日（金）～11月30日（木）

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90分

デイナー 17：30～20：30 土・日・祝日 17：00～ 最大120分

料 金：

| | ランチブッフェ | | ディナーブッフェ | |
|----------------------------|---------|--------|----------|--------|
| | 平日 | 土・日・祝日 | 平日 | 土・日・祝日 |
| 9月シルバー月間限定 シニア料金（65歳以上） | ¥4,000 | ¥4,300 | ¥5,600 | ¥6,000 |
| 大人 | ¥4,500 | ¥4,800 | ¥6,300 | ¥6,700 |
| 小学生 | ¥2,250 | ¥2,400 | ¥3,150 | ¥3,350 |
| 幼児（未就学4歳以上） | ¥1,000 | ¥1,150 | ¥1,800 | ¥2,000 |

* ブッフェ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タイム¥2,400、ディナータイム¥2,900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。

* 4歳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

9月メニュー ※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。

<ランチ> 神戸プレミアムポークのロースト グレービーソース、マスタード、フルールドセル

<ディナー> 淡路島産牛 サーロインステーキ おろしぼん酢、わさび、フルールドセル

ブッフェコーナー

<大阪> 串カツ、肉うどん、お好み焼き風ピザ、大阪米キヌヒカリ、大阪産バターナッツ南京濃厚プリン

<兵庫> 淡路島産玉ねぎ薩摩平天、ぼっかけ焼きそば、牛肉と淡路島産玉ねぎのみぞれ煮、点心、丹波黒豆煮マフィン、淡路島牛乳 金ゴマブランマンジエ

<京都> 京のもち豚と壬生菜の和風サラダ、万願寺唐辛子と茄子の煮びたし、京のもち豚 柚子餡かけ、わんこ茶そば（ランチのみ）、宇治抹茶シフォンケーキ、京のシルク（金時芋）モンブラン

<滋賀> 近江黒鷄むね肉蒸し 中華風冷製サラダ、近江黒鷄 グリル香草風味トマトソース、赤こんにやく甘辛煮、琵琶マス カルパッチョ（ディナーのみ）

<奈良> 奈良漬け入りませ寿司、飛鳥鍋

<和歌山> 鯛 もろみ味噌オープン焼き 白ワインソース、鯛 炙りカルパッチョ（ディナーのみ）

その他にもさまざまご用意しています。

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

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。

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 順子、^{たかば} 楽野 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>