

【案】

2013-21
2013年7月 日

【ホテル日航大阪×JRタワーホテル日航札幌】
美味極まる北海の幸を食べ尽くす！
レストランで「北海道フェア」開催
初企画 日本料理「弁慶」では北海道会席料理が実現



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)のレストラン、バーラウンジでは、9月1日(日)より9月30日(月)までの期間、豊かな自然が育む食材の宝庫、北海道の食材を大胆に取り入れたメニューを提供する全レストラン・バーをあげての「北海道フェア」を開催します。

「北海道フェア」は、ご利用の皆様に例年多くのご支持いただき、レストラン、バーラウンジが大阪に居ながらにして、北海道を味わっていただける人気のフェアです。

フランス料理「レ・セレブリティ」では、9月 JR タワーホテル日航札幌の佐藤雅晴総料理長とのコラボレーションメニューを昨年度に引続いて今年も提供、また、初企画として日本料理「弁慶」が、北海道産食材を知り尽くした JR タワーホテル日航札幌のスカイレストラン「丹頂」の山中俊幸料理長ならではの北海道産にこだわった献立を、期間限定でご用意いたします。

カフェレストラン「セリーナ」では、北海道産食材を散りばめたブッフェ料理の数々に、オプションメニューとして、海鮮丼もお愉しみいただけます。

メニュー等詳細は別紙の通りです。

■ レストラン・バーラウンジ「北海道フェア」概要

※料金は、税金込み、サービス料(10%)別途

提供施設	提供期間	提供時間	商品及び価格	内容
カフェレストラン「セリーナ」	9/1(日)～9/30(月)	11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)	ランチbuffet大人 ¥2,850 [¥3,150] シニア(65才以上)¥2,500 [¥2,800] 小学生¥1,500[¥1,600] 幼児3才以上¥500[¥600]	”北の恵みを召し上がれ～” スープカレーや葱塩ジンギスカン、茹で蟹のほか、オプションメニューとして、buffetご注文者に限り、北海丼をプラス¥500で、ご提供。 
		17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)	ディナーbuffet大人 ¥3,850 [¥4,150] シニア(65才以上)¥3,400 [¥3,600] 小学生¥2,000[¥2,150] 幼児3才以上¥700[¥800]	ア・ラ・カルトメニュー ・ 十勝牛肉のステーキピラフ¥3,000 ・ 海鮮丼¥3,000 
日本料理「弁慶」	9/20(金)～9/30(月)	11:30～14:30、 17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)	会席料理「丹頂」 ¥14,500	JRタワーホテル日航札幌 山中料理長厳選、北海道ならではのメニューが実現。9/20～23は山中料理長来阪。 【特別会席】先付 FOODEX JAPAN2013「ご当地牛乳グランプリ」金賞受賞山川牧場ジャージー牛乳豆腐 生雲丹 いくら 山葵、前菜 北の秋便り・・・ 旨みと薫りの出会い 根室産秋刀魚の軽いスモーク チーズ巻き 旬の味覚 武川 ほか 
寿司「千羽」	9/20(金)～9/30(月)	11:30～14:30、 17:30～21:30 (ラストオーダー21:00)	「北海ちらし」¥4,100	ぼたん海老、うに、かになど北海道産魚介を宝石箱のように詰め込みました。とりわけ厚岸のさんまの中でも誉れ高い大黒さんまの脂ののった美味しさをご賞味いただけます。 

フランス料理 「レ・セレブリ テ」	9/7(土) ～9/16 (月・祝)	11:30～14:30 17:30～21:30 (ラストオーダー 21:00)	ランチ ¥6,000 ディナー ¥8,000、¥12,000	JRタワーホテル日航札幌 佐藤総料理長と「レ・セレブリ テ」のスペシャルメニュー。 9/7、8は「北海道スペシャルティ2days」と題した、佐藤総料 理長来阪イベントメニューをご用意します。 ランチ ¥8,000 ディナー ¥16,500 ※ 9/7、9/8 は本メニュー提供のみ	
鉄板焼「銀 杏」	9/1(日) ～9/30 (月)	11:30～14:30 17:30～21:30 (ラストオーダー 21:00)	日本の特撰牛うまいもんシ リーズ第4回「北海道地方」 ¥18,000～	広大な十勝平野で太陽と地元作物と愛情に育まれた”大地の 恵”十勝牛。黒毛和種特有の甘味を含んだサシの美味しさ をご堪能いただけます。ズワイがに、北あかりなど北国の味覚をフ ルコースをご用意しました。 キハダマグロの炙り 雲丹ソース、ズワイ蟹と帆立貝柱のムス イクラ添え、本日のスープ、焼きチーズ メルバトースト添え、十 勝和牛特撰牛(A5ランク)、焼き野菜(北海道産北あかり、とう もろこし、かぼちゃ、しろ菜)、季節のフルーツ	
バーラウンジ 「スカイクル ザー」	9/1(日) ～9/30 (月)	18:00～23:30 (ラストオーダー 23:00)	季節のサングリア 「北海道赤肉メロンのサング リア」¥1,850	芳醇な香りと共に果肉が口の中でとろける甘さの赤肉メロンの オリジナルサングリアです。	
メインバー 「夜間飛行」	9/1(日) ～9/30 (月)	17:00～01:00 (ラストオーダー 24:30)	季節のカクテル「北海道赤 肉メロンカクテル」¥1,700	9月北海道赤肉メロン	
「ロビーラウン ジ」	9/1(日) ～9/30 (月)	11:00～21:00 (ラストオーダー 20:30)	「ハスカップ」¥0000	北海道特産ハスカップの酸味とマスカ ルポーネの濃厚さが絶妙にマッチした 彩りも美しいケーキ。	
ティーラウンジ 「ファウンテ ン」	9/1(日) ～9/30 (月)	10:00～21:00 (ラストオーダー 20:30) ケーキ提供は 11:00～			

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>