



2011-045

2012年3月30日

開業**30**周年記念プロジェクト 世代を越えて伝えたい本物の味をここに。
ホテル日航大阪『伝統の一品』を紹介！

今年9月4日に開業30周年を迎える大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪府中央区西心斎橋1-3-3：総支配人 秋月清二）では、3/1（木）よりスタートした30周年記念プロジェクトの第3弾として、ホテル直営の各店舗で開業以来特に親しまれてきたメニューをセレクトし、ホテル日航大阪『伝統の一品』として、4/1（日）～9/30（日）の間、紹介いたします。

ホテル日航大阪が直営する店舗のうち6つのレストランと2つのバーラウンジにはいずれも、初代シェフやバーテンダーのオリジナルレシピを代々継承した、根強い定番メニューがあります。例えばメンバー「夜間飛行」の店名を冠したカクテル『ボル・ド・ヌイ』は、1984年の国際カクテルコンペティション技術部門で世界一を受賞したカクテルで、ロマンティックな色と口当たりの良さが女性に人気です。

一方、定番メニューに2代目・3代目シェフの創造性というスパイスが加わって、現代的なメニューに生まれ変わったものもあります。例えばフランス料理「レ・セレブリテ」の定番メニュー『フォワグラのテリーヌ』。3代目シェフ小西太郎はこのオーソドックスな一品を、克蘭グルクッキーやポートワインのゼリーとともにパフェに仕立て、目で楽しみ、食感で楽しむ新スタイルで提供しています。

このほかにも、醤油をいち早く洋食に取り入れた、和洋コラボレーションの先駆けの一品『ビーフピラフ』（カフェレストラン「セリーナ」）や、どこか懐かしく優しい味わいの『バイクドチーズケーキ』（ティーラウンジ「ファウンテン」）など、8店舗の定番メニューをラインナップし、期間中コースメニューまたはアラカルトメニューとして販売いたします。

ホテル日航大阪では、こうした“本物の味”が既存顧客だけでなく、世代を越えて2世代・3世代といった次世代顧客に受け継がれ、親しまれ、ホテルファンへの獲得につながることを期待しています。メニュー詳細は添付資料をご参照ください。



メンバー「夜間飛行」
『ボル・ド・ヌイ』

ホテル日航大阪『伝統の一品』シリーズ *価格表示はいずれもサービス料・税金込み。

■2階カフェレストラン「セリーナ」

メニュー名：「ビーフピラフ」

特製醤油だれで香ばしく仕上げたピラフと、自家製照り焼きソースを絡めた牛肉は抜群の相性。日本の代表的な調味料“醤油”をいち早く洋食に取り入れた、和洋コラボレーションメニューの先駆け。

提供時間：11：30～15：00（ラストオーダー14：30）

17：30～21：30（ラストオーダー21：00）

※土・日・祝日は17：00～

料 金：単品価格¥2,100

ご予約・お問い合わせ：セリーナ直通 TEL.06（6244）1036



■3階日本料理「弁慶」

メニュー名：「胡麻豆腐」

香ばしく煎って丁寧に練り上げた胡麻の濃厚な風味、舌触りの良い滑らかな食感と適度の弾力。素材の良さと仕込みの技が生きる弁慶オリジナルレシピの手作り胡麻豆腐。

提供時間：11：30～14：30、17：30～21：30

（ラストオーダー21：00）

料 金：単品価格¥1,000

ご予約・お問い合わせ：弁慶直通 TEL.06（6244）2419



■3階寿司「千羽」

メニュー名：「玉（ぎょく）」

砂糖を一切使用せず、卵と海老のすり身、だしの絶妙な比率と繊細な火加減で焼き上げた一品。きめの細かな生地と上品な甘さが、寿司職人のこだわり。

提供時間：11：30～14：30、17：30～21：30

（ラストオーダー21：00）*木曜日定休

料 金：にぎり¥600（2貫）単品価格¥300

ご予約・お問い合わせ：千羽直通 TEL.06（6244）2419



■3階中国料理「桃李」

メニュー名：「豚の角煮」

ゆっくりと時間をかけて煮込んだ豚の三枚肉に、秘伝の調味料を利かせた広東風の豚の角煮。豊かな旨みはそのままだに、さっぱりと仕上げるのが桃李スタイル。

提供時間：11：30～14：30、17：30～21：30

（ラストオーダー21：00）

料 金：単品価格¥1,700

ご予約・お問い合わせ：桃李直通 TEL.06（6244）2455



■3階フランス料理「レ・セレブリテ」

メニュー名：「フォワグラのテリーヌ」

ハンガリー産がちょうのフレッシュフォワグラ
「フォワグラ・ド・オワ」のみを使用し、徹底した
温度管理と緻密な工程で仕上げたテリーヌを、ポート
ワインゼリー、クランブルと共にパフェスタイルで。

提供時間：11：30～14：30、17：30～21：30

(ラストオーダー21：00) *火曜日定休

料 金：単品価格¥3,000

ご予約・お問い合わせ：レ・セレブリテ直通 TEL.06（6244）2472



■3階鉄板焼「銀杏」

メニュー名：「ガーリックライス」

黒毛和牛の鉄板焼の締め定番の一品。厳選した
国産米、ガーリック、黒毛和牛の油脂、こだわり卵
で炒飯風に仕上げます。シェフの手さばき、音、
香り、五感でお楽しみいただけます。

提供時間：11：30～14：30、17：30～21：30

(ラストオーダー21：00)

料 金：単品価格¥1,700

ご予約・お問い合わせ：銀杏直通 TEL.06（6244）2468



■2階メインバー「夜間飛行」

メニュー名：「ボル・ド・ヌイ（夜間飛行）」

「夜間飛行」の店名を冠したこのカクテルは、1984年
度の国際カクテルコンペティション技術部門で、世界一
に輝きました。ブランデーベースの格調とロマンティッ
クな色合いが特徴です。

提供時間：17：00～1：00（ラストオーダー0：30）

料 金：¥1,850

ご予約・お問い合わせ：夜間飛行 直通 TEL.06（6244）1197



■1階ティーラウンジ「ファウンテン」

メニュー名：「ベイクドチーズケーキ」

このケーキは、洋菓子界の巨匠 故安井寿一氏の
直弟子であった初代パティシエのオリジナルレシピ
です。新鮮な北海道産ミルクとクリームチーズで、
しっとりコクのある優しい味わいのチーズケーキ。

提供時間：11：00～21：00（ラストオーダー20：30）

料 金：¥520

お問い合わせ：ファウンテン直通 TEL.06（6244）1695



尚、『伝統の一品』メニューは、リーフレットのほかにホテル日航大阪ホームページよりデジタルブックにて配信しています。

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・ホテル日航大阪マーケティング室 鬼村（おにむら）または金本まで
直通 TEL.06（6244）0747 まで