



2010-009

2010年8月30日

秋の味覚の代表「サンマ」 漁獲量激減で価格高騰のなかプレミア サンマ登場

サンマの頂点 だいこくさんま 大黒秋刀魚を直送！

水産庁が8月3日に発表した「平成22年度 北西太平洋サンマ長期漁海況予報」によると、今年のサンマの漁獲量は対前年約4割減と、不漁と言われた昨年よりも更に激減が予想されています。小売価格も昨年の約3倍にまで跳ね上がった店舗もあるようで、もはや「庶民の魚」から“高級魚”となってしまいました。

大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中区：総支配人 秋月清二）の寿司「千羽」では、9月1日（水）～30日（木）の期間で、『だいこくさんま大黒秋刀魚御膳』（お一人様¥4,042 サ・税込）を提供いたします。

北海道 あつけしだいこくじまおき厚岸大黒島沖で水揚げされる『大黒秋刀魚』は“サンマの頂点”と呼ばれています。船上で大きく脂ののったサンマだけが素早く選び抜かれ、鮮度を保つため専用の箱に詰められ、さらに漁獲から24時間以内に陸に揚げられたサンマだけが『大黒秋刀魚』と称される、まさに「プレミア サンマ」です。

「千羽」では北海道厚岸より毎日『大黒秋刀魚』を取り寄せ、造り・にぎり寿司・棒寿司と直送ならではの鮮度を生かしたメニューで提供いたします。

寿司 千羽『大黒秋刀魚御膳』



販売期間：2010年9月1日（水）～30日（木）

提供時間：11：30～14：30 ※ランチのみ

販売価格：お一人様¥4,042（サ・税込み）

メニュー内容

先付け

季節の一品

北海道直送大黒秋刀魚御膳

（大黒秋刀魚の造り、棒寿司、にぎり寿司）

吸物又は赤出汁

デザートはワゴンよりお好きなだけ

お客様からのご予約・お問い合わせ先

寿司「千羽」直通 TEL.06（6244）2419

また、カフェレストラン「セリーナ」では、9月1日（水）～7日（火）の期間「開業28周年謝恩」として、ディナーバイキングで国産牛ローストビーフを提供。他店舗においても「秋の美食フェア」を開催し、秋の味覚を用いたメニューをご用意いたします。

添付資料：他レストラン・バーラウンジ メニュー詳細と画像

報道関係各位からのお問い合わせ先・・・広報担当 おにむら 鬼村または岩名まで

直通 TEL. 06（6244）1240 または 06（6244）0747 にて承ります。

■2階/カフェレストラン セリーナ 「秋の味覚バイキング」

販売期間：9月1日（水）～10月31日（日）

販売時間：ランチ 11：30～14：30（L.O.）

ディナー 17：30～21：00（L.O.）

（土日祝日は17：00～）

松茸入り炊き込みご飯、鰹のたたき、
モンブランなど、「食欲の秋」を満たす
メニューを多数ご用意します。



9月1日～7日 開業28周年謝恩
ディナーバイキングのクッキング
コーナーで国産牛ローストビーフ
が食べ放題

料 金	大人	65才以上	お子様
ランチ(平日)	¥3,050	¥2,450	¥1,525
ランチ(土日祝)	¥3,300	¥2,700	¥1,650
ディナー(平日)	¥4,200	¥3,400	¥2,100
ディナー(平日祝)	¥4,450	¥3,650	¥2,225

※土日祝日は終日全席禁煙です

※料金はサ・税込みです

※お子様は3～10才です

お客様からのご予約・お問い合わせ先 セリーナ 直通 TEL. 06（6244）1036

■2階/ロビーラウンジ 「旬のスイーツ」

販売期間：9月1日（水）～10月31日（日）

販売時間：11：00～21：00（土曜日のみ22：00まで）

渋皮付きの栗を使ったモンブラン仕立てのクレームブ
リュレや栗のロールケーキなど、秋を感じるスイーツ
をご用意。



タタン風アップルパイ	¥700（サ・税込）
クレームブリュレ モンブラン仕立て	¥800（サ・税込）
マロンパフェ	¥1,600（サ・税込）
栗のロールケーキ（1本）	¥1,600（サ・税込）

お客様からのご予約・お問い合わせ先 ロビーラウンジ 直通 TEL. 06（6244）1598

■2階/夜間飛行 31階/スカイクルーザー 「秋の実りカクテル」

販売期間：9月1日（水）～10月31日（日）

販売時間：夜間飛行 17：00～01：00（平日）

14：00～01：00（土日祝日）

スカイクルーザー 17：00～24：00（日曜祝日休業）

秋の味覚をカクテルに。栗・チョコレートのリキュールのフローズンカク
テルにマロンクリームを絞った、見た目も味も本格派モンブラン。

グレープシンフォニー/柿のコンポート/モンブラン

各¥1,848（サ・税込）



お客様からのご予約・お問い合わせ先

夜間飛行 直通 TEL. 06（6244）1197

スカイクルーザー 直通 TEL. 06（6244）1085

■3階/日本料理 弁慶 「長月会席」

販売期間：9月1日（水）～9月30日（木）
販売時間：11：30～14：30 17：30～21：30
（土日祝日は17：00～）
販売価格：お一人様¥12,705（サ・税込）

松茸の土瓶蒸しや戻り鰹の造りなど、秋の実りが満載の会席です。

お客様からのご予約・お問い合わせ先 弁慶 直通 TEL. 06（6244）2419



■3階/鉄板焼 銀杏 「秋の味覚～松茸～」

販売期間：9月1日（水）～10月31日（日）
販売時間：11：30～14：30 17：30～21：30
（土日祝日は17：00～）
販売価格：お一人様¥17,903（サ・税込）

極上黒毛和牛と肉厚の松茸を鉄板焼で。お肉にはヒマラヤ山脈の地下1,500mから採掘されたヒマラヤ岩塩をご用意しています。

お客様からのご予約・お問い合わせ先 銀杏 直通 TEL. 06（6244）2468



■3階/中国調理 桃李 「おすすめ卓料理～松茸～」

販売期間：9月1日（水）～9月30日（木）
販売時間：11：30～14：30 17：30～21：30
（土日祝日は17：00～）
販売価格：お一人様¥16,170（サ・税込）

松茸と五目餃子入りふかひれ姿の蒸し煮スープやかぼちゃの器入り牛フィレ肉と松茸のブラックビーンソースなど、旬の食材の饗宴です。

お客様からのご予約・お問い合わせ先 桃李
直通 TEL. 06（6244）2455



■3階/フランス料理 レ・セブリティ 「秋の味覚～Menu Automne～」

販売期間：9月1日（水）～10月31日（日）
販売時間：11：30～14：30 17：30～21：30
（土日祝日は17：00～）
販売価格：お一人様¥10,972（サ・税込）

松茸と車海老のゼリー寄せ きゅうりとりんごのソースや極上黒毛和牛ロース肉のグリル 松茸と白ネギのソースなど、松茸とフレンチの融合をお楽しみください。

お客様からのご予約・お問い合わせ先 レ・セブリティ
直通 TEL. 06（6244）2472



ホテル日航大阪は、1982年9月4日開業。客室643室、直営レストラン・バーラウンジ10店舗を備える、大阪ミナミ心斎橋のランドマークホテル。今秋開業28周年を迎え、ふたつの宴会場をリニューアル。婚礼マーケットの競争力強化を図ります。また、JALホテルズが一丸となって推進する「Origin 8」活動から、次々と感動体験が生まれています。