

2021-020

2021年8月30日

【ホテル日航大阪】

「2022年 新春おせち」9月10日予約受付開始

2022年が幸多き年でありますように。手間をおしまず丁寧に作るおせち料理とともに、新年を。



新春おせち イメージ

大阪 心齋橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心齋橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、ホテル特製「2022年 新春おせち」の予約受付を2021年9月10日（金）より開始いたします。

日本料理おせち（4から5名様用）、中国料理おせち（2名様用）、フランス料理おせち（2名様用）の3種類を用意し、新年の食卓に華やかな彩りを添えます。

コロナ禍で迎える2年目のお正月。新しい年が健やかで希望の光が差すような一年であることを願い、ホテル日航大阪では日本料理、中国料理、フランス料理の各料理長が監修するおせち料理を販売いたします。厳選食材を用いて丹精込めて作るおせち料理とともに、ご自宅でゆっくりと贅沢なお正月をお過ごしいただきたいと考えております。

ご予約は各レストラン、およびホテル公式サイトにて12月21日（火）まで承り、お渡し日は12月31日（金）です。詳細は下記をご覧ください。

【2022年 新春おせち 概要】

予約受付：2021年9月10日（金）～12月21日（火）まで

各レストラン、またはホテル公式サイトからご予約いただけます。

新春おせち公式サイト <https://www.hno.co.jp/restaurant/plan/osechi.html>

お渡し日時：12月31日（金） 11：30～18：00

発送は承っておりません。各レストランにてお受け取りください。

ご予約・お問い合わせ：日本料理「弁慶」 TEL.06-6244-2419

中国料理「桃李」 TEL.06-6244-2455

フランス料理「レ・セブリエ」 TEL.06-6244-2472

●日本料理 おせち ※限定数 40 台



日本料理料理長 高島 稔 監修



日本料理 おせち

価格：55,000 円（消費税込） サイズ：19cm x 19cm x 高さ 5cm x 二段 4～5 名様用
 内容：〔壹の重〕竹筒入り黒豆艶煮、柚子釜入り紅白膾、イセ海老（国産）塩茹で、田作り、数の子、火取り唐墨金箔、松笠鮑艶煮、慈姑含め煮、叩き牛蒡酢、焼板蒲鉾、結びのし梅、手毬麩、網笠柚子、衝羽根、玉子松風
 〔貳の重〕竹筒入り栗きんとん、柚子釜入りいくら醤油漬、新筍含め煮、落含め煮、棒鱈旨煮、松茸艶煮、車海老艶煮、梅人参紅梅煮、鮎昆布巻き、寒鰯照焼き、まながつお味噌漬、酢取りはじかみ、花蓮根甘酢漬、菊花蕪甘酢漬

●中国料理 おせち ※限定数 50 台



中国料理料理長 野崎 修 監修



中国料理 おせち

価格：17,500 円（消費税込） サイズ：20cm x 20cm x 高さ 5cm 2 名様用
 内容：くらげの冷菜、車海老紹興酒煮、蒸し鶏の葱ソース、鮑の冷製、たらば蟹爪のチリソース、胡瓜の甘酢漬、フレンチキャビア、白菜の甘酢漬、牛スネ肉の煮凝り、トマトの杏露酒漬、鰻と牛蒡の湯葉巻き、酢豚、帆立の燻製、ふかひれの醤油煮込み（別添え）

●フランス料理 おせち ※限定数 50 台



副総料理長 兼 フランス料理料理長 喜多 康則 監修



フランス料理 おせち

価格：17,500 円（消費税込） サイズ：20cm x 20cm x 高さ 5cm 2 名様用
 内容：オマール海老のテルミドール、スモークサーモンの薔薇飾り、野菜のピクルス、チキンレバームスのマカロン、黒毛和牛のローストビーフ、鴨胸肉の西京みそ漬けロースト、フォアグラとレンズ豆のテリーヌ、パテ ドカンパーニュ、豚肉と鴨肉のソーセージ、タラのエスカベッシュ、シーフードのジュレ寄せ、洋風手毬寿司、キャビアとプリニ（別添え）

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、栗野 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>