

2024-006

2024年5月30日

【ホテル日航大阪】

飲み放題半額！『サマーbuffet ～肉の祭典～』 カフェレストラン「セリーナ」にて6月1日（土）より開催

6月は被災地の生産者応援ため、石川県産食材を使用するメニューも展開。



「サマーbuffet ～肉の祭典～」6～8月月替わりディナーメニューイメージ

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2024年6月1日（土）から8月31日（土）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）にてランチ・ディナーbuffet『サマーbuffet ～肉の祭典～』を開催いたします。

本フェアでは、3カ月の開催期間中、月ごとに異なるテーマのbuffetを提供します。6月は「初夏の食材とともに味わうー和・洋・中ー」、7月は「世界の肉料理勢揃い」、8月は「ファミリーバーベキュー」をテーマに、料理長 牧原秀樹が暑さを吹き飛ばすバラエティー豊かな肉料理を取り揃えます。

さらに暑気払い企画として、公式サイトからのご予約限定で通常ランチタイム¥2,400、ディナータイム¥2,900のアルコール飲み放題プランを半額で提供します。生ビールをはじめ、ウイスキー、焼酎、ワイン、日本酒などを多彩な料理とともに存分にお楽しみいただけます。

また、6月1日（土）から6月30日（日）まで能登半島地震により被害を受けた生産者様を応援するため、ほっこく観光（金沢市）が展開する「食べて応援！能登まいもんフェア」の活動に参画します。JA 全農いしかわと連携し、メニューの一部に太きゅうりや小松菜、トマト、金時草などの石川県産食材を使用した料理や、石川県の郷土料理を提供します。ご来店の皆様には石川県産の食材をお召し上がりいただくことで、被災地の支援に貢献したいと考えております。

【『サマーbuffet ～肉の祭典～』概要】

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

ディナー <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/summer-buffet-dinner.html>

提供期間：2024年6月1日（土）～8月31日（土）

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

ディナー 17：30～20：30 土・日・祝日 17：00～ 最大120分

料 金：

	ランチbuffet		ディナーbuffet	
	平日	土・日・祝日	平日	土・日・祝日
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

- * buffetには各種ソフトドリンクが含まれています。
- * 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。
- * 3歳以下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。

<シェフパフォーマンスコーナー（6月）>

ランチ：鴨の治部煮 石川県産小松菜・石川県産すだれ麩・山葵添え

ディナー：国産牛サーロインステーキ おろしポン酢・山葵・フルールドセル添え

<buffetコーナー（6月）>

冷たい料理

冷製鶏モモ肉 春菊マヨネーズサラダ、低温調理豚バラ肉の冷製サラダ ヴィネグレットドレッシング、冷製鶏胸肉プロバンス風マリネサラダ、海老と貝類のシーフードサラダ ライムソース、甘辛煮牛肉のいなり寿司、ポークソーセージのスパイスパスタサラダ（ランチのみ）、コルミート盛り合わせ（ディナーのみ）、チーズ盛り合わせ（ディナーのみ）など

温かい料理

サルシッチャ ラグーパスタ、牛肉青椒肉絲、水餃子、チキンソテー トマトガーリックソース、ハンバーグ デミグラスソース、北海道ゆめの大地ポークしゃぶしゃぶ（ランチのみ）、鶏砂肝とニンニクの芽炒め（ディナーのみ）、キロサ牛しゃぶしゃぶ（ディナーのみ）など

7月はビーフストロガノフ、鴨のローストなど世界の肉料理、8月はスペアリブ、チキングリル、スパイスフライドチキン、骨付きグリルソーセージをはじめとしたファミリーでお楽しみいただけるバーベキューをイメージした料理を提供いたします。

「食べて応援！能登まいもんフェア」石川県食材使用メニュー（6月） 後援：北國新聞社

鴨の治部煮 小松菜*・すだれ麩*・山葵添え（ランチ シェフパフォーマンスコーナー）、トマト*とモッツアレラチーズのカプレーゼ、加賀太きゅうり*入り中華風春雨サラダ、金時草*のお浸し入り冷やし素麺、黒酢豚 加賀太きゅうり*入り、白身魚の白

ワイン蒸し 小松菜*添え バジルクリームソース、甘海老*唐揚げ レモン添え、米 能登ひかり*（朝食buffetでも提供）

*マークは石川県産食材

同期間中、日本料理「弁慶」、中国料理「桃李」、フランス料理「レ・セレブリテ」、鉄板焼「銀杏」でも石川県の蔵元の日本酒3銘柄を提供いたします。

【暑気払い！アルコール飲み放題半額】

予約方法：ホテル公式サイトからのご予約限定

料金：ランチタイム通常¥2,400を¥1,200、ディナータイム通常¥2,900を¥1,450にて提供

内容：この期間限定の生ビールのほか、白ワイン、赤ワイン、ウイスキー、焼酎、ジン、ウォッカ、カクテル、日本酒、梅酒

*ランチbuffet、ディナーbuffetをご利用のお客様に限定

*1グループ8名様まで

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：6：45～21：00（L.O.20：30）

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>