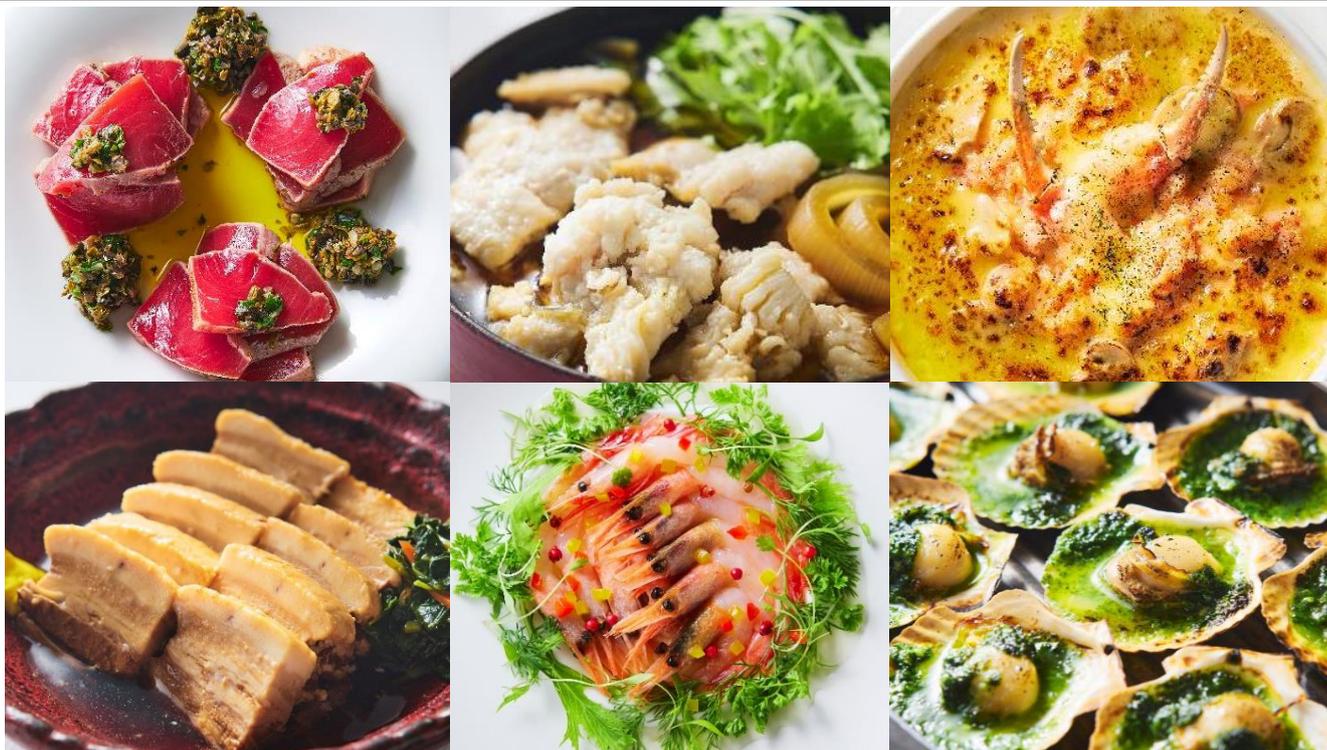


2025-014

2025年8月21日

【ホテル日航大阪】  
**日本列島を北上しながら楽しむ『秋の収穫祭buffet』を  
9月1日（月）より開催**

月ごとに変わる各地の秋の「うまいもん」を、buffetで思う存分味わい尽くす！



「秋の収穫祭buffet」イメージ

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、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2025年9月1日（月）から11月30日（日）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『秋の収穫祭buffet』を開催いたします。

本フェアでは、9月は「九州・沖縄うまかもん」、10月は「関西うまいもん」、11月は「北海道なまらうまいもん」をテーマに、それぞれの地域の美味を秋の味覚とともに取り揃えます。

ランチのシェフパフォーマンスコーナーでは、9月は鹿児島県産の桜島鶏、10月は神戸プレミアムポーク、11月は蝦夷鹿を料理長 牧原秀樹がフレンチ仕立てで創作した特別な一品をご用意します。ディナーは熊本県産の味彩牛<sup>あじさい</sup>をステーキで用意し、牧原がブレンドした赤ワイン塩をはじめとした香味とともにお召し上がりいただきます。

buffetコーナーにも、9月は九州産本マグロの炙りカルパッチョ（ディナー限定）や、長崎県産サバの白ワインマリネ、沖縄のラフター、大分のとり天、福岡の豚骨ラーメン（ランチ限定）など、九州・沖縄の名物や、九州産食材を使った料理、実りの秋の食材を活かした料理が並びます。

食欲の秋、9月、10月、11月と日本列島を北上しながら各地の「うまいもん」を味わうbuffetを、存分にお楽しみください。

【『秋の収穫祭buffet』概要】

公式サイト： ラunch <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/autumn-buffet-lunch.html>

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

提供期間： 2025年9月1日（月）～11月30日（日）

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unch 11：30～14：30 最大90分

ディナー 17：30～20：30（土・日・祝日 17：00～／休前日～21：00） 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	¥5,000	¥5,800	¥6,800	¥7,700
シニア（65歳以上）	¥4,500	¥4,800	¥6,300	¥6,700
小学生	¥2,500		¥3,400	
幼児（未就学4歳以上）	¥1,250		¥2,000	

\* buffetには各種ソフトドリンクが含まれています。 \* 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。

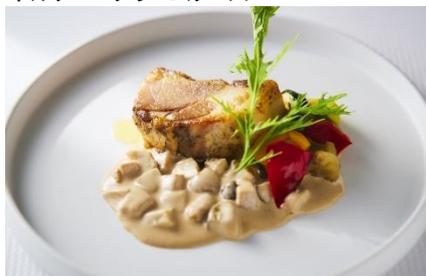
<シェフパフォーマンスコーナー>

【ランチ】

9月：鹿児島 桜島鶏炙りチーズ焼き  
粒マスタードソース



10月：神戸プレミアムポーク低温調理  
ポルチーニクリームソース



11月：蝦夷鹿ロースのポワレ  
ソースグランヴヌール



【ディナー】熊本県産味彩牛ステーキ 赤ワイン塩・柚子醤油・わさび



<buffetコーナー 9月「九州・沖縄うまかもん」メニュー>

冷たい料理

九州産マアジのエスカベッシュ、鹿児島県産桜島鶏のスパイシーサラダ（鹿児島）、熊本県産味彩豚 炙りポークサラダ（熊本）、長崎県産サバの白ワインマリネ（長崎）、辛子蓮根（熊本）、ゴーヤ薩摩揚げ（鹿児島）、九州産本マグロの炙りカルパチョ タブナードソース（ディナー限定）、秋茸のクリームパスタサラダ（ランチ限定）など

温かい料理

明太子クリームパスタ（福岡）、ラフテー（沖縄）、熊本県産味彩豚のソテー 柚子胡椒オイルソース（熊本）、熊本県産シバ海老のフライ ケイジャン風味（熊本）、とり天風（大分）、レモンビーフステーキ風（長崎）、鹿児島県産黒豚しゃぶしゃぶ（鹿児島/ディナー限定）、博多風豚骨ラーメン（福岡/ランチ限定） など

スイーツ

さつま芋クリームブリュレ、モンブラン、ピーカンナッツ かぼちゃバナナ、紅はるかショコラムース、栗のり・アラクリーム、紫芋とりんごのピタルト、抹茶シフォンケーキ 安納芋クリーム、大福餅、大学芋など

10月以降のおすすめメニュー

10月「関西うまいもん」 淡路島産鱧と玉葱の和風鍋、兵庫日本海の甘海老マリネ など

11月「北海道なまらうまいもん」 蟹グラタン、帆立貝殻付きバター焼き、北海道産帆立貝とインカの目覚めのアヒージョ など

ご予約・お問い合わせ：レストラン総合案内 TEL.06-6244-1140（10：00～18：00）

\* 料金は消費税・サービス料を含みます。 \* 写真はイメージです。

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 公式サイト <https://www.hno.co.jp>