

2025-018

2025 年 9 月 5 日

【ホテル日航大阪】

「2026 年 新春おせち」10 月 1 日予約受付開始

日本料理、中国料理、洋食の 3 種の特製おせちをご用意



「新春おせち」

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、ホテル特製「2026 年 新春おせち」の予約受付を 2025 年 10 月 1 日（水）より開始いたします。

新しい年が幸多き一年となることを願い、日本料理おせち（5 名様用）、中国料理おせち（3 名様用）、洋食料理おせち（4 名様用）を、各料理長が丹精込めてご用意します。

縁起を担ぐ食材を使い、一品一品丹念に仕上げる伝統的な日本料理おせち、ふかひれ姿の醤油煮込みやロブスターのチリソース煮など華やかな品々が揃い、少人数にもおすすめの中国料理おせち、フォアグラやテリーヌなどフランス料理のエッセンスを盛り込んだ品々が美しく並んだ洋食料理おせち。お集まりの人数やお好みに合わせて、それぞれにお正月にふさわしい美味が詰まった 3 種からお選びいただけます。

晴れやかなお正月の食卓に彩りを添えるホテル日航大阪のおせち料理とともに、笑顔あふれる新年をお迎えいただきたいと願っております。詳細は下記をご覧ください。

【2026 年 新春おせち 概要】

予約受付：2025 年 10 月 1 日（水）～12 月 19 日（金）

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（水） 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。

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

●日本料理 おせち ※限定数 35 台

価格：78,000 円（消費税込）

サイズ：＜19.5cm x 19.5cm x 高さ 5cm＞ x 2（二段重ね） 5 名様用

内容：

- 〔一の重〕黒豆艶煮、柚子釜入り紅白膾、イセ海老塩茹で、田作り、数の子、火取り唐墨金箔、合鴨ロースト、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
- 〔二の重〕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、鮑塩蒸し、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



日本料理 おせち

●中国料理 おせち ※限定数 40 台

価格：36,000 円（消費税込）

サイズ：＜20cm x 20cm x 高さ 5cm＞ 3 名様用

- 内容：くらげの冷菜、白菜・胡瓜の甘酢漬、さいまき海老の塩水漬、和牛のローストビーフ、みかん鶏の油淋鶏、フルーツマト「アイコ」の杏露酒漬、鮑の冷菜、数の子の XO 醤油漬、薩摩芋と桂花陳酒のゼリー寄せ、フィレ肉の酢豚、帆立貝柱の燻製、ロブスターのチリソース煮、ふかひれ姿の醤油煮込み（別添え）



中国料理 おせち

●洋食料理 おせち ※限定数 30 台

価格：36,000 円（消費税込）

サイズ：＜12.3cm x 12.3cm x 高さ 5cm＞ x 6（三段重ね） 4 名様用

内容：

- 〔一の重〕パテドカンパーニュ、卵のテリーヌ、ポテトとチーズのガレットテリーヌ、キャロットグラッセ
- 〔二の重〕フォアグラのムースとコンソメのジュレ、数の子と小海老のオーロラソース和え
- 〔三の重〕活オマール海老のマリネ、帆立貝柱のポッシュと彩り野菜のタブレ
- 〔四の重〕黒毛和牛の低温調理、鶏胸肉とレッドチェダーチーズのコルドンブルー、鰯の香草パン粉揚げ、鮑のコンソメ煮、サツマイモのハチミツ煮
- 〔五の重〕自家製スモークタスマニアサーモンのディル風味、みかんカップの野菜ムース詰め キャビアとイクラ、鰯のバルサミコ照り焼き、2 種類のオリーブの醤油漬とスモークチーズの串、和風キャロットラペ
- 〔六の重〕国産牛フィレ肉のウエリントン、チキンガランティン、茸のグレック、うずらの卵のトリュフマリネ



洋食料理 おせち

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^{たかば}、桑野有花^{くわの}
 542-0086 大阪府中央区西心斎橋 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>