

2025-020

2025年 9月 16日

**【ホテル日航大阪】
『からだサポートランチ』****健康な生活を意識したメニューを10月1日（水）より期間限定で提供****3種のランチをすべてご利用でもれなくオリジナルエコバッグを、さらに抽選でお食事券をプレゼント**

「からだサポートランチ」メニュー

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、中国料理「桃李」、フランス料理「レ・セレブリテ」、鉄板焼「銀杏」（いずれも3階）にて、2025年10月1日（水）から12月18日（木）までの期間、平日限定で『からだサポートランチ』を販売いたします。

猛暑が続いたこの夏は、体調をくずされた方が多かったのではないのでしょうか。

ホテル日航大阪では、ようやく過ごしやすくなり食欲が増すこの時期に、健康な生活をおくるために必要な栄養素を意識した『目的別サポートメニュー企画』をスタートいたします。メニューは店舗ごとにテーマを掲げて作成いたしました。

日本料理「弁慶」では、主に腸内環境を整える食材を使ったランチ＜優（ゆう）＞を、鉄板焼「銀杏」では、パワーのもととなるタンパク質を美味しく摂取できるランチ＜活（かつ）＞を、中国料理「桃李」では、アミノ酸やミネラル、βカロテンなど、元気な肌を保つために良いとされる栄養素が摂取できるランチ＜潤（るん）＞を提供いたします。

メニュー開発には、株式会社フード・サービス コスモ（大阪市中央区南船場1丁目7-3 代表取締役社長：志村竹徳）の管理栄養士である菊池泰代（きくちやすよ）さんに加わっていただき、各料理長が考案したメニューに対して、食材や栄養素のアドバイスを受けました。

このランチ企画では、期間中に3店舗をご利用いただいた場合は、もれなくホテル日航大阪オリジナルエコバッグとホテル直営レストランで利用出来る20%OFF券をプレゼントするスタンプラリーを開催いたします。さらに抽選で3組にレストランペアディナー券をプレゼントするダブルチャンスも用意しました。

気軽にご利用いただきやすいランチメニューです。ホテルのレストランにあまり足を運んだことがない方にも、ぜひこの機会にご利用いただければと考えています。

【『からだサポートランチ』概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/plan/lunch-karada-support.html>

提供期間：2025年10月1日（水）～12月18日（木）の平日限定

提供店舗：ホテル日航大阪 日本料理「弁慶」、中国料理「桃李」、鉄板焼「銀杏」（いずれも3階）

提供時間：11：30～14：30

料金：お一人様 ¥3,900（消費税・サービス料込）

メニュー内容：

【ランチ 優（ゆう）】 日本料理 弁慶（3階）



ビタミンB群、DHA、EPAなどが豊富に含まれている消化の良い魚や、腸内環境を整える発酵食品やオリゴ糖、食物繊維が豊富な食品を使ったメニューです。

<メニュー>6種の季節の小鉢（10月は、ほうれん草菊花浸し・南瓜豆腐・鰻入り茶碗蒸し・もずく酢・茄子煮浸し・烏賊納豆）、月替わりの焼き物、御飯、赤出汁、香の物、抹茶アイスクリーム またはシャーベット

【ランチ 活（かつ）】 鉄板焼 銀杏（3階）



質の良いタンパク質を美味しく召し上がっていただけます。抗酸化作用があるポリフェノールやリコピンを含む野菜も一緒にバランスよく摂取。ビタミンB群が豊富なパワーアップメニューです。

<メニュー>10種類の季節野菜と冷製鶏のプレゼ、国産F1牛フィレ肉とフィレ黒毛和牛サイドマッスルの食べ比べ（各40g）焼き玉葱（淡路島産）とガーリックチップを添えて、御飯（十六穀米）、肉吸い、香の物、柚子ソルベ

【ランチ 潤（るん）】 中国料理 桃李（3階）



健康な肌を保つために必要なアミノ酸を多く含む食材や、ミネラルが豊富な黒酢や豆腐麺を使った汁そば、β-カロテンや食物繊維が豊富なかぼちゃを使ったデザートなど、美容に気がついたメニューです。

<メニュー>真鯛の中華サラダ仕立て、牛コラーゲン入りとろみスープ、彩り野菜のふかひれ餡かけ、または皮付豚バラ肉の角煮 発酵豆腐風味、豆腐麺のピリ辛黒醋汁そば、かぼちゃプリン

スタンプラリー：

期間中3店舗の「からだサポートランチメニュー」を利用の方にプレゼント

- ① もれなくホテル日航大阪オリジナル『エコバッグ』を1個、および次回利用が20%OFFになる『レストラン優待券』
- ② 抽選で3名様にホテル日航大阪3階レストランでご利用いただける『ペアディナー券』

※当選品の発送は、2026年1月中。発表は発送をもってかえさせていただきます。

※スタンプラリーに参加される方は、ホテル日航大阪公式LINEアカウントをお友達追加していただく必要があります。

株式会社フード・サービス コスモ

本社：大阪府大阪市中央区南船場1丁目7-3 06-6265-6337

『手作りで温かみのある食事を提供し、お客様の「おいしい」と「安心」と「笑顔」追及する』を理念に掲げ、大阪府を中心とした社員食堂・委託給食事業などを行なっている。ホテル日航大阪の社員食堂の運営も行う。

公式サイト：<https://www.shain-shokudo.com/>

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

*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>