

2025-030

2025 年 11 月 19 日

【ホテル日航大阪】  
**ランチ & ディナーbuffet『かにカニカーニバル』を  
12 月 1 日（月）より開催**

カニを楽しむ冬到来！ディナータイムはカニ & 国産牛サーロインステーキ食べ放題！



「かにカニカーニバル」

大阪 心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中心区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人：呉服 弘晶）は、2025 年 12 月 1 日（月）から 2026 年 2 月 28 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『かにカニカーニバル』を開催いたします。

本年も、カニ料理満載のbuffetがいよいよ始まります。

ディナーでは食べ放題で、ランチではオプションで冷製ボイルベニズワイガニをご用意。カニグラタンやカニ入りシーフードパエリア、カニとキャビアを添えたサーモンテリーヌなど多彩なカニ料理も取り揃え、甘みと旨みがたっぷり詰まった冬の味覚の王様をご堪能いただけます。さらに、牛肉のしゃぶしゃぶをはじめとした豊富なメニューがbuffetに並びます。

ディナータイムでは、シェフが目の前で焼き上げる国産牛サーロインステーキも食べ放題。海の幸と大地の恵みを存分にお楽しみいただけます。

また、4 名様以上でご利用いただけるランチ、ディナーbuffet「フリードリンク付き忘・新年会プラン」も 1 月 31 日（土）までをご用意しています。通常料金から 15% 以上オフとなるほか、10 名様ごとに 1 名様無料特典もございますので、ご家族、ご友人とカニを囲む冬ならではのひとときをお過ごしください。

【『かにカニカーニバル』概要】

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

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

提供期間： 2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 2 月 28 日（土）

※12 月 20 日（土）～25 日（木）、12 月 31 日（水）～1 月 4 日（日）を除く

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  | 全日         |
| 大人            | ¥ 5,000   | ¥ 5,800 | ¥ 9,000    |
| シニア（65 歳以上）   | ¥ 4,500   | ¥ 4,800 | ¥ 8,000    |
| 小学生           | ¥ 2,500   |         | ¥ 4,500    |
| 幼児（未就学 4 歳以上） | ¥ 1,250   |         | ¥ 2,500    |

\* ランチタイム オプション：冷製ボイルベニズワイガニ 250g 2,500 円、500g 5,000 円

\* 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。

&lt;シェフパフォーマンスコーナー&gt;

【ランチ（12 月）】 カニグラタン、カニピザ

【ディナー】 国産牛サーロインステーキ（柚子醤油・わさび・フルールドセル）

&lt;buffetコーナー（12 月）&gt;

冷たい料理

冷製ボイルベニズワイガニ（カクテルソース・土佐酢・スイートチリソース／ディナー限定）、カニ入りオマール海老の冷製フランク、サーモンテリーヌ カニとキャビア添え、タイ風ココナツ風味のカニカクテル（ディナー限定）、スパイストマトソースパスタ（ランチ限定）、北海道産水タコのグリルサラダ、ローストビーフのサラダ レフォルソース、オレンジとクランベリー風味のチキンサラダ など

温かい料理

カニ入りシーフードパエリア、あんこうとカニのアクアパッツァ、カニ爪フライ、キロサ牛しゃぶしゃぶ、鯛だし風味クリームパスタ、豚バラ肉ハーブトマト煮込み、国産牛肉のソテー オイスター風味、温野菜チーズフォンデュ、ふぐ唐揚げ、チキンクリームシチュー（ランチ限定）、淡路島牛のシチュー（ディナー限定）など

スイーツ

ピスタチオパナコッタ ベリーソース、クレームブリュレ、モンブラン、洋梨タルト、ミルククレープロール、アップルパイ、フォレノワール、ローズヒップ&カシスゼリー、大福餅 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、桑野 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>