

2025-033

2026年2月4日

【ホテル日航大阪】
「あったか点心ランチ」を
中国料理「桃李」にて2月限定で提供

蒸したて点心6種が主役の冬の“あったか”ランチ



「あったか点心ランチ」

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：吳服 弘晶）は、2026年2月4日（水）から2月28日（土）までの期間限定で、中国料理「桃李」（3階）にて、「あったか点心ランチ」（おひとり様3,900円、サービス料・消費税込）を提供いたします。

暦の上では春を迎えたものの、まだまだ冷え込みの厳しい日が続く2月。寒さの残るこの季節に合わせ、6種の点心を中心、身体をやさしく温めるランチをご用意しました。

前菜には、真鯛のお刺身をサラダ仕立てでご提供。本日のスープ、香ばしく揚げた春巻きに続き、小籠包や海老入り蒸し餃子など蒸したての点心6種類をご堪能いただけます。さらに、辛味と酸味を効かせた酸辣湯麺やデザートまで揃えた、食べ応えたっぷりで満足感のある内容です。

寒さで外出の機会が控えがちな方も、冬ならではの味わいを気軽にご利用いただきたいと考えております。

【「あったか点心ランチ」提供概要】

公式サイト：<https://www.hno.co.jp/restaurant/lunch-dim-sum.html>

提供期間：2026年2月4日（水）～2月28日（土）

提供時間：11:30～14:30

提供店舗：ホテル日航大阪 中国料理「桃李」（3階）

料金：お一人様3,900円（消費税・サービス料込）

メニュー：・真鯛のお刺身サラダ仕立て

・本日のスープ

- ・春巻
- ・いろいろ点心 6 種盛り合わせ
 - 叉焼包（チャーシュー入りふわふわ生地の肉まん）
 - 焼壳（豚肉とたまねぎの旨味がたっぷりのシウマイ）
 - 蝦餃（海老入り蒸し餃子）
 - 糯米牛肉丸（もち米をまぶした牛肉あんのシウマイ）
 - 小龍飽（熱々のスープを閉じ込めた旨味あふれる人気の点心）
 - 翡翠堇餃子（鮮やかな翡翠色の皮で包んだ海老入りニラ餃子）
- ・酸辣湯麵
- ・本日のデザート

ご予約：本メニューは前日までの WEB 予約限定で承ります。

お問い合わせ：レストラン総合案内 直通 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 - 高塙順子、たかは 有花くわの
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>