

2025-036

2026年2月17日

## 【ホテル日航大阪】

## ランチ & ディナーブッフェ『春香るシーフードフェア』を 3月1日（日）より開催

鯛や鰹など春の海の恵みを味わう限定ブッフェ



「春香るシーフードフェア」ディナーブッフェ イメージ

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、2026年3月1日（日）から5月31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）にてランチ&ディナーブッフェ『春香るシーフードフェア』を開催いたします。

春の訪れとともに旨味を増す海の恵みを主役に、彩り豊かな料理の数々を楽しんでいただけます。料理長がおすすめするシェフパフォーマンスコーナーの料理は、ランチは月替わりで「海老カダイフ巻フライ ワカモレソース」や「鯛のポワレ アサリのクリームソース」「鰹のアラステーキ」を、ディナーは「国産牛サーロインステーキ」をご用意します。

ブッフェコーナーでは、「春の彩りシーフードサラダ」や「海の幸ちらし寿司」、海老とアサリのアクアパッツア風」「カレイのワイン蒸し桜風味の白ワインソース」など、この時期ならではの味覚を揃えます。

食後に欠かせないスイーツには、「苺バニラタルト」や「苺の豆乳花」など季節のフルーツを使ったメニューが登場いたします。また、4名様以上でご利用いただける「フリードリンク付き歓送迎会プラン」も4月30日（木）までご用意しています。通常料金から割引となるほか、10名様ごとに1名様無料特典もございますので、お勤め先の皆様やご友人と、お腹も心も満たす春のひとときをお過ごしください。

### 【『春香るシーフードフェア』概要】

公式サイト： ランチ <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/spring-buffet-lunch.html>  
ディナー <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/spring-buffet-dinner.html>

提供期間： 2026年3月1日（日）～5月31日（日）

※5月1日（金）～5月10日（日）は「GW ファミリーブッフェ」のため、特別メニュー、特別料金となります。

提供時間： ランチ 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

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）

料 金 :

|             | ランチブッフェ |         | ディナーブッフェ |         |
|-------------|---------|---------|----------|---------|
|             | 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  |         |

\* 料金は消費税・サービス料を含みます。

\* ブッフェ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：【3月】海老カダイフ巻フライ ワカモレソース 【4月】鯛のポワレ アサリのクリームソース 【5月】鰹のレアステーキ



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;ブッフェコーナー（3月）&gt;

冷たい料理

春の彩りシーフードサラダ、海老のマヨネーズサラダ、春野菜とチキン・タマゴのサラダ ミモザ風、彩りトマトと苺・モツツアレラチーズのカプレーゼ、赤魚のカルパッチョ バジル風味、イタヤ貝マリネのカクテル、春の彩り海の幸ちらし寿司、スモーク鴨のバルサミコクリーム 苺添え、ツナとトマトのスペイシーソースパスタ（ランチ限定）、鯛のカルパッチョ 香草風味（ディナー限定）など温かい料理

山菜とアサリの和風パスタ、シーフードピラフ、海老とアサリのアクアパッツア風、カレイのワイン蒸し 桜風味の白ワインソース、豚しゃぶしゃぶ、春キャベツと鶏つみれ ソーセージのポトフ風、油淋鶏、牛バラ肉の煮込み トマトとカレー風味、菜の花と筍のピザ、帆立殻焼きグラタン（ディナー限定）など

スイーツ

苺バニラタルト、ピスタチオラズベリーケーキ、苺とルビーグレープフルーツのクレメダンジュ、苺ココナツパンナコッタ、クレームブリュレ、苺の豆乳花、苺ロールケーキ、ニューサマーオレンジムース、抹茶ケーキ、苺マドレーヌ、チョコレートファウンテン（ランチ限定）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>