

2025-036

2026 年 2 月 17 日

【ホテル日航大阪】
**ランチ & ディナーbuffet『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buffet



「春香るシーフードフェア」ディナーbuffet 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buffet『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」「鰹のレアステーキ」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。

buffet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）までをご用意しています。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buffet」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buffet		ディナーbuffet	
	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。

* 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。

<シェフパフォーマンスコーナー>

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】鯉のレアステーキ



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）

<buffetコーナー（3 月）>

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・モッ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、ツナとトマトのスパ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グジュ、苺コナッツパンナコッタ、クリームブリュレ、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>