

2026-004

2026年5月21日

【ホテル日航大阪】

## 夏に負けない！『スタミナ肉料理 & スパイシーフェア』を 6月1日（月）より開催

暑い時期に食欲をそそるランチ &amp; ディナーbuffet



「スタミナ肉料理 &amp; スパイシーフェア」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6月1日（月）から8月31日（月）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『スタミナ肉料理 & スパイシーフェア』を開催いたします。

強い日差しを感じる季節が訪れ、夏本番が近づいてまいりました。暑さに負けない食べ応えのある肉料理とスパイシーメニューをご堪能いただくbuffetを、3カ月限定で提供いたします。

シェフが特に自信を持っておすすめするシェフパフォーマンスコーナーでは、ランチに国産牛ローストビーフ（6月1日～7月15日）や、ローストポーク（7月16日～8月31日）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コーナーには、タンドリーチキンやガーリックライス、スパアリブ、冷しゃぶサラダ、激辛麻婆豆腐、ヤンニョムチキンなど、食欲をそそる多彩なメニューが並びます。デザートは、6月のメロンを使ったスイーツをはじめ、季節のフルーツをテーマにしたメニューなど、パティシエこだわりの品々を取り揃えます。料理やスイーツは月替わりでご用意し、訪れるたびに新たな味わいをご堪能いただけます。

また、7月18日（土）から8月30日（日）までの土・日・祝日には、buffetをご利用のお客様を対象に「夏休みこども縁日」も開催。輪投げやおもちゃすくいなど、夏祭り気分を楽しめる遊びをご用意します。ご家族そろって夏のひとときをお過ごしください。

### 【『スタミナ肉料理 & スパイシーフェア』概要】

公式サイト： ランチ <https://www.hno.co.jp/restaurant/serena/summer-buffet-lunch.html>

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

提供期間： 2026年6月1日（月）～8月31日（月）

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	¥5,500	¥6,300	¥7,800	¥8,700
シニア (65歳以上)	¥4,500	¥4,500	¥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：6月1日～7月15日 国産牛ローストビーフ グレービーソース レフォール添え

7月16日～8月31日 ローストポーク ボルケッタ風

ディナー：国産牛サーロインステーキ (ステーキソース・おろしわさび・フルールドセル)

#### <buffetコーナー (6月) >

##### 冷たい料理

豚の冷しゃぶサラダ、バンバンジー、ガスパチョ、中華風豆腐サラダ、コールミート盛り合わせ、トマトのマリネサラダ パルメザン風味、カツオのカルパッチョ ポン酢ゼリー添え、サーモンのマリネ 香草風味、セリーナ風冷やし中華、冷製パスタのアラビアータ風 (ランチ限定)、コールドローストビーフ パルメザンチーズ添え (ディナー限定) ほか

##### 温かい料理

タンドリーチキン、スパイシーミート入りガーリックライス、スパイシーマトソースのフェットチーネ、スペアリブ USビーフの煮込み 黒胡椒風味、激辛麻婆豆腐、茶美豚のしゃぶしゃぶ ピリ辛ダレ、ヤンニョムチキン、イカのスパイシーガーリックソテー、アジのケイジャンスパイスフライ、エビのチリソース (ランチ限定)、ジンギスカン (ディナー限定) ほか

##### スイーツ

北海道産富良野メロンゼリー ミントのパナコッタ、ティラミス、クレームブリュレ、パリプレスト、パイナップルゼリー メロンムース、メロンのズッパイングレーゼ、チェリーバナナムース ベリーコンポートソース、チェリータルト チョコレートクリーム ほか

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)

\* 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 <sup>たかば</sup>高場 <sup>くわの</sup>順子、<sup>あきの</sup>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>