2026-027
2026 年 11 月 18 日

【ホテル日航大阪】

ランチ＆ディナーブッフェ『冬のあったかグルメ』を 12 月 1 日（火）より 3 カ月限定開催

煮込みやオーブン料理をはじめ、温かい料理が大集合

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 12 月 1 日（火）から 2027 年 2 月 28 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『冬のあったかグルメ』を開催いたします。寒い季節を彩る温かな料理に加え、ディナーでは冷製ボイルベニズワイガニと国産牛サーロインステーキを食べ放題で提供いたします。



『冬のあったかグルメ』イメージ

本ブッフェでは、冬の食材を生かした料理をはじめ、ビーフシチューやポトフ、チーズフォンデュなどの温製料理から冷製料理、デザートまで、約 45 種のメニューをお楽しみいただけます。また、冷製ボイルベニズワイガニをディナーでは食べ放題、ランチではオプションとして提供いたします。身の詰まったカニの豊かな甘みと旨みをご堪能いただけます。
シェフパフォーマンスメニューには、ランチにカニのココットグラタンとカニピザ（12 月・1 月）やカニ爪のフライ（2 月）、ディナーに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が登場いたします。
さらに、3 名様以上でご利用いただける「フリードリンク付き忘新年会プラン」も 1 月 31 日（日）までご用意しています。ランチ、ディナーブッフェが通常料金から 10％以上オフとなるほか、10 名様ごとに 1 名様が無料となる特典もございます。
ご家族、ご友人と温かい料理を囲むひとときをお過ごしください。

【『冬のあったかグルメ』提供概要】

公式サイト： ランチ 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： 2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
※12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）、12 月 31 日（木）～1 月 3 日（日）を除く
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		ディナー
	平日	土・日・祝日	全日
大人	￥7,000	￥7,800	￥11,000
シニア（65 歳以上）	￥6,000	￥6,800	￥10,000
小学生	￥3,500	￥3,900	￥5,500
幼児（未就学 4 歳以上）	￥1,800	￥2,000	￥2,800

＊ランチタイム オプション：冷製ボイルベニズワイガニ 250g 2,800 円、500g 5,600 円
＊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。
＜**シェフパフォーマンスコーナー**＞
ランチ：
【12 月・1 月】カニのココットグラタン＆カニピザ




【2 月】カニ爪のフライ 濃厚トマトソース



ディナー：国産牛サーロインステーキ



＜**ブッフェコーナー（12 月）**＞
冷たい料理
冷製ボイルベニズワイガニ 氷上盛り（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）、冷製豚バラ肉の低温調理 ハーブのソース、寒ブリと茸のマリネサラダ、炙りイカと彩りピーマンのサラダ、トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ、湯葉と大根・黒キャベツのパスタサラダ（ランチ限定）、オマール海老のフラン（ディナー限定）、世界のチーズ盛り合わせ（ディナー限定）ほか
温かい料理
シーフードのパエリア、白身魚とアサリのアクアパッツァ、ビーフシチュー冬野菜添え、シーフードと野菜のチーズフォンデュ、ロールキャベツとソーセージのポトフ、豚肩ロースの低温調理 ベリーソース、チキンロールのアラクレーム、カニクリームコロッケ、大根煮込みポルチーニのクリームソース（ランチ限定）、肉うどん（ランチ限定）、洋風茶碗蒸し（ディナー限定）、キロサ牛のしゃぶしゃぶ（ディナー限定）ほか
スイーツ
ヘーゼルナッツティラミス、クレームブリュレ、パリブレスト、モンブランタルト、苺ミルクロールケーキ、ラズベリークリームチーズムース、バナナパンナコッタ苺ソース、洋梨タルト、オレンジゼリーミルクチョコムース、ミニカカオフィナンシェ、ミニカヌレ さつまいもクリーム、抹茶ブラウニー 苺チョコ ほか

＜**アルコールフリードリンク**＞
料金：お一人様 ランチ ¥3,300　ディナー ￥4,000
ドリンクメニュー：ビール、酎ハイ、ワイン（白・赤）、焼酎、ウイスキー、日本酒、アサヒドライゼロ（ノンアルコールビール）

＜フリードリンク付き忘新年会プラン＞
提供期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 1 月 31 日（日）
※12 月 19 日（土）～12 月 25 日（金）、12 月 31 日（木）～1 月 3 日（日）を除く
料金：ランチブッフェ　平日通常¥10,300 が¥9,000　土・日・祝日通常¥11,100 が¥9,800
ディナーブッフェ　通常¥15,000 が¥13,000
人数：3 名様～40 名様
特典：10 名様ごとに幹事 1 名様無料

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。
＊料金は消費税・サービス料を含みます。

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（たかば）　順子、桒野（くわの）　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