

はなの
HANANO

食を旅する第1弾

口福に満ちた山口の旅

2025 1.6~2.28

地のものだけでなく、各地の美味が集まる場所だからこそ、「食」で各地域を盛り上げようと考えました。

旬の食材を中心に郷土料理や日本酒で各地を巡り、国内外のみなさまに日本食材の魅力を発信します。

山口県フェア

おいでませ



日本酒は、瀬祭をはじめ雁木や東洋美人をご用意。
やまぐち和牛 燦(きらめき)など地元の食材を使い
料理長金井が表現する「山口」の魅力をご堪能ください。

3階 日本料理「はなの」

ご予約・お問合せ TEL.06-6440-1066(直通)

協力:旭酒造株式会社/有限会社池本食品/うまもん株式会社
有限会社大坂屋商店/農事組合法人長沢台生産組合
服部天龍株式会社/有限会社 萩ミート販売/有限会社広中食品
八百新酒造株式会社/地域商社やまぐち株式会社
山口県大阪事務所/株式会社柚子屋本店



THE WESTIN
OSAKA



山口県フェア

1月6日(月)~2月28日(金)

ご昼食/11:30~15:00(ラストオーダー14:00)

ご夕食/17:00~21:00(ラストオーダー20:00)

上品な甘さの「やまぐち和牛燻(きらめき)」や高級魚「とらふぐ」など、恵まれた自然環境が生み出す山口の食材を存分に活かした特別コースを会席・鉄板・天婦羅それぞれの調理法で、山口のうまみを巧みに表現いたします。



会席

ご昼食：9,000円(8品)

ご夕食：23,000円(8品)

山口の魅力をつぶりと詰め込んだ会席。ご昼食の御飯替わりには、郷土料理「瓦そば」を香り高い逸品へとアレンジ。ご夕食には錦帯橋を模した「殿様寿司」など華やかに盛り付けた酒菜をご用意いたします。



鉄板焼

ご昼食：11,000円

ご夕食：22,000円

目の前でシェフの手さばきを眺め食欲そそる香りを感じながら、希少な特産牛「やまぐち和牛 燻」をご堪能いただけます。

YAMAGUCHI イベント YAMAGUCHI FAIR

「おいでませ 居酒屋はなの」

1月24日(金)・25日(土)・26日(日)

2月21日(金)・22日(土)・23日(日)・24日(月)

(一部 17:00~19:00/二部 19:15~21:30)

期間中7日間限定、店内一角のカウンター8席が「おいでませ 居酒屋はなの」に様変わり。料理長自ら生産地を訪ね目利きした食材で、「河豚柚子揚げ」や「長州黒かしわ塩焼き」など郷土料理を含む約30種類のくいだおれメニューを心ゆくまでお楽しみいただけます。

場所：日本料理「はなの」カウンター(8席)

料金：10,000円(税・サ込) ※ドリンクは別途料金を頂戴いたします。

内容：約30種類の酒肴(あて)食べ放題、別途 おでん・瓦そばなどの一品料理(有料)もご用意しております。

※1月25日は瀬祭ディナーイベントを開催いたします。



*表記の価格は、サービス料・税金を含んだ総額表示といたしております。 *写真はイメージです。

ご予約・お問い合わせ

ウェスティンホテル大阪 3F 日本料理「はなの」

TEL.06-6440-1066(直通)まで

〒531-0076 大阪市北区大淀中1丁目1番20号

TEL.06-6440-1111(代表)

<https://hanano.westinosaka.com/>

日本料理「はなの」
公式HP



ご予約はこちら

