

和食レストラン リニューアルについて

第1期リニューアルでは、シティホテルならではの特色である飲食機能を強化し、宿泊特化型ホテルとの差別化を図るため、インバウンド層の関心が高く、来日の目的のひとつとも言われる和食2店舗（日本料理「大阪 浮橋」・なにお食彩「しずく」）について、店内及びメニューを一新いたします。

伝統的な本格会席を提供する「大阪 浮橋」と旬の料理やお酒をカジュアルに楽しめる「しずく」を揃え、インバウンド層の幅広いニーズにお応えします。

また、この両店舗は新しく完成するフロントに隣接しており、更なる宿泊ゲストの利用獲得も図って参ります。

日本料理「大阪 浮橋」 概要について

新たな店名に“大阪”を冠した日本料理「大阪 浮橋」は、地元ならではの食材や出汁本来の味わいなどにこだわった伝統的な本格会席料理を提供する店として、店内を全て完全個室化（※）とした、より上質な空間に生まれ変わります。（※）ランチタイムの繁忙時間帯を除く

○店内レイアウトについて

今回のリニューアルで、浮橋は店内を「完全個室化」いたします。これは、近年高まる個室ニーズにお応えしたもので、座敷3室・テーブル席10室で構成する個室は、その多くを大阪駅南方の眺望を楽しめる窓側に配し、パーソナルな空間でありながら19階という高層階ならではの開放感も感じていただけるように工夫しております。



○空間演出について

フロント横に位置する店内入口には、着物を着用したスタッフがお迎えし和の雰囲気演出します。店内は、朱赤や金・銀など日本古来の色を効果的に用い、2名～最大20名までご利用いただける各個室は、源氏物語にちなんだ店名に合わせ「桐壺」「浮舟」など物語ゆかりの名を称しております。また、源氏物語の巻名を彩った貝合わせの器や、一部個室には御影石を使った枯山水の庭を配するなど、インバウンドゲストを意識したおもてなしもご用意しております。

○料理について

従来から四季折々の会席をご提供して参りましたが、今回のリニューアルで「大阪産食材」と「出汁」をコンセプトにしたメニューに一新いたしました。

緑豊かな和泉山脈で育まれた大阪唯一の黒毛和牛「なにわ黒牛」や、甘味があってやわらかい「泉州のタコ」、環境と餌にこだわった「能勢の卵」、濃厚でほとんど辛味のない「泉州玉ねぎ」、通年糖度8以上を誇る「ミニトマト」など、地元・大阪の食材をメニューの中に取り入れました。他に、1800年に創業した大阪の醸造会社に依頼のオリジナルブレンド醤油や、堺で江戸時代から続く老舗が手がける茶葉なども使用いたします。これらは、大阪府が地元の特産として「大阪産（おおさかもん）」と認定した食材で、“天下の台所”と言われた大阪の食の魅力を存分にお楽しみいただきたいと考えております。

上質な脂であっさりとした口どけの「なにわ黒牛」はその特徴をより味わっていただくため、ゆっくりと熱が入りしつとりと焼き上がる水晶プレートをご用意するほか、高温で焼いた石に堺の茶葉を使った出汁をかけ香りと共にお楽しみいただける蒸し料理など、食材をよりお楽しみいただける料理長の技もご堪能いただけます。



また、「出汁」は、北海道尾札部産で三年熟成の真昆布を使用。清涼感や味わいの上品さから最高級の昆布と言われているもので、味わいのベースとなる出汁からこだわった本格的な料理を提供いたします。



会席イメージ



大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」の水晶焼き

<大阪 浮橋 店舗概要>

価格	昼食 6,000円~/夕食 12,000円~
席数	92席
面積	297㎡
営業時間 (※LO:ラストオーダー)	昼食: 平日 11:00~15:00 (LO 14:00) 土日祝 11:00~15:30 (LO 14:30) 夕食: 17:00~22:00 (LO 20:30)
電話番号	06-6347-1447

■なにわ食彩「しずく」 概要について

なにわ食彩「しずく」は、“上質感とカジュアル感を兼ね備えた普段使いの和食店”というコンセプトはそのままに、お昼は女性ゲスト向けのお膳料理を揃えるほか、夜は単品料理とお酒に加え、パーティープランなど個人及び小グループゲストへの対応を強化して参ります。

○店内レイアウトについて

ニーズの高かった、多人数で利用可能な個室を新設。最大48名までご利用いただける個室のほか、フレキシブルに仕切ることのできるレイアウトで利用人数に応じた多彩な個室をご用意いたします。

また、川の水運により発展した大阪にちなみ、個室の名称は「えびす」「しおみ」といった現在も残る橋の名から名付けております。



○空間演出について

大阪の玄関口・梅田の「梅」のモチーフや明るい色調の木、ガラスなどの素材を使い、上質感のなかにカジュアルな軽やかさを演出いたしました。

○料理・お飲み物について

夕食では、「大阪 浮橋」と同様、「大阪産（おおさかもん）」食材や三年熟成の真昆布の出汁などを使った天婦羅や煮物といったなどの単品料理をご用意します。

また、雲丹やおおさなどの海鮮と出汁をお楽しみいただけるお一人様向けの鍋物やパーティープラン、酒の肴のセットメニューなど、多彩なラインナップを揃えました。

他に、インバウンドゲスト向けとして、天婦羅やお造り、牛肉の炙りといった代表的な和食のセットメニューや、しゃぶしゃぶ・すき焼き鍋などの単品料理もご用意して参ります。



夕食イメージ「おおさ海苔鍋」

お飲み物は、「国産」をテーマに、山陽や山陰など西日本各地の様々なワインや焼酎、日本酒を揃え、料理とお酒とのマリアージュをご提案いたします。

また、昼食は、女性向けの手軽な御膳料理をご用意。梅や瓢箪など大阪にちなんだ器を使った四季折々の多彩な料理をお楽しみいただけます。



昼食イメージ「梅御膳」

<しずく 店舗概要>

価 格	昼食 2,600円~/ 夕食 単品800円~、プラン6,000円~
席 数	88席
面 積	233㎡
営業時間 (※LO:ラストオーダー)	昼食:平日 11:00~15:00 (LO 14:00) 土日祝 11:00~15:30 (LO 14:30) 夕食: 17:00~22:00 (LO 21:30)
電話番号	06-6347-1423