

【本リリースは、大阪商工記者会・青灯クラブ・近畿電鉄記者クラブ・レジャー記者クラブに、
8月21日14時に資料提供しております】



〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235(代表)
FAX: 06-7220-3403
<https://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

報道関係各位

2019年8月21日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

～大阪駅周辺開発・変化するゲスト層への対応強化～ 【館内全面リニューアル 第1期】 19階へのフロント移設& 和食レストランリニューアルオープン日の決定について

㈱ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 宮崎好弘）は、“うめきた2期区域まちづくり”など大規模プロジェクトが進むホテル周辺のエリア動向や、ご利用いただくゲスト層の変化に対応し、より一層の競争力強化を図るため、現在、館内の全面リニューアルを実施しております。

このたび、リニューアルの第一弾として、19階へ移設する新たなフロント及び、和食レストランのリニューアルオープン日を11月1日（金）に決定しましたのでお知らせします。



ホテルグランヴィア大阪 新フロントイメージ（左）



日本料理「大阪 浮橋」店内イメージ（右）

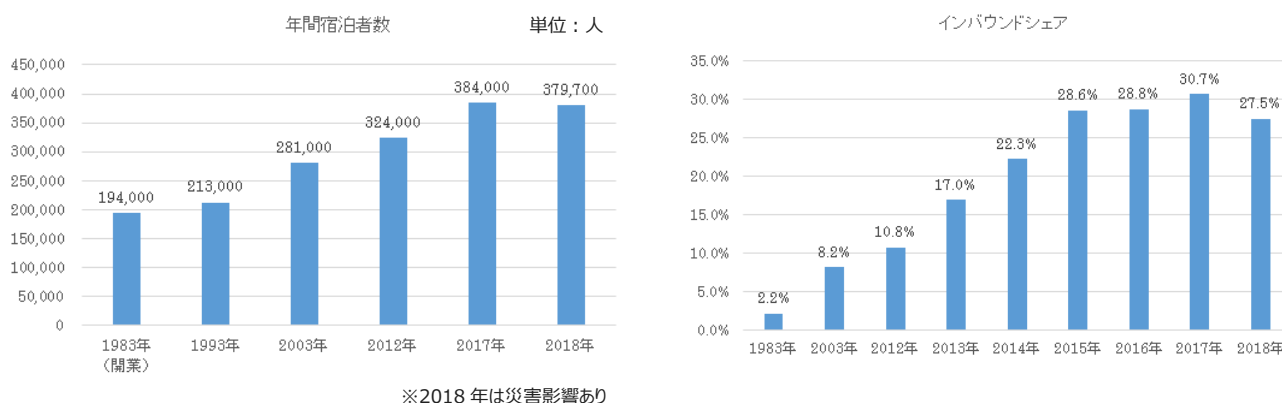
エリア動向や利用層の変化を受けた、全面リニューアルの狙い

現在、当ホテルが位置するJR大阪駅周辺では“うめきた2期区域まちづくり”や、関西国際空港とのアクセスが大きく改善する新駅開業といった大規模な開発が進んでいます。更に大阪エリアは、今後、大阪万博やワールドマスターズゲームズといった国際的なイベントの開催やIR誘致などによって、国内外からの注目度が高まることから、ますますホテルに対するニーズが増すものと見込まれます。

こうしたエリア動向に加え、近年、ホテルを利用されるお客様層も大きく変化しています。当ホテルは開業以来、約7割が出張など1名で宿泊のお客様で構成されていましたが、インバウンド需要拡大やエリア開発などによってレジャー利用層のシェアが拡大し、現在、その数は約半数を占めるまでとなっています。それに伴い、当ホテルの年間宿泊者数は、開業当初の約2倍となる約38万人にまで達しており、インバウンド・レジャー利用層への対応が必要とであると捉えて参りました。

当ホテルではこうした動向を受け、より一層の利便性・満足度向上を目指すと共に、ホテル建設ラッシュのなかエリアでの存在感及び競争力強化、「グランヴィア」ブランドの更なる認知度向上を図るため、館内の全面リニューアルに踏み切ったものです。

※参考



全面リニューアル概要 ～宿泊機能・飲食機能の向上に向けて～

約43億円を投資する今回の館内全面リニューアルは、2016年2月～2022年4月（予定）までの期間中、全体を3期に分けて実施いたします。第1期については、宿泊機能及び飲食機能強化として、フロント・ロビー及び和食レストランのリニューアルに着手いたしました。

＜館内全面リニューアル内容・時期＞

工期	フロア	リニューアル内容	工事開始（予定）	完成（予定）
第1期	1階⇒ 19階	フロント・ロビーの移設・面積拡張	2019年2月～	2019年11月
	19階	和食レストラン（2店舗）全面リニューアル	2019年4月～	2019年11月
第2期	1階	喫茶スペースの拡張・一部リニューアル	2019年11月～	2020年2月
		エントランス・エレベーターホールのリニューアル		2020年4月
		新レストランオープン		2020年5月
第3期	21～26階	客室リニューアル	2016年2月～	2022年4月

フロント・ロビーの移設・面積拡張～「開放感のある、ゆとりのスペースに」

■ インバウンド・レジャーゲストの増加に対応

第1期リニューアルでは、インバウンドをはじめとしたレジャー層の増加に対応するため、宿泊機能の強化として1階フロント・ロビーを19階西側（テナントレストラン跡）に移設いたします。

現行のフロント・ロビーは、増加する宿泊ゲストのほかレストラン・宴会場をご利用のお客様に加え、待ち合わせの方などで日常的に混雑した状況が課題となっておりましたが、これを解消するため19階への移設を行い、面積を現在の230㎡から526㎡へと約2倍に拡張することといたしました。新たなフロント・ロビーは、片側を一面窓とした高層階ならではの開放感とグレード感を共存させた落ち着いた空間とし、ゲストの快適性向上を図って参ります。また、インバウンド・レジャー層の増加と共にニーズが強まっていた、荷物をお預かりするクロークスペースについても約2倍の面積に拡張いたします。



■ 大阪の玄関口にあるシティホテルとして、おもてなしと安心感と提案

新たなフロント・ロビーでは、“こだわりのある上質感”をテーマに、19階に位置することになみ、“上空から見る大阪”をモチーフにしたアートや大阪の伝統工芸である錫の器などを配し、様々な場所から訪れるお客様をお迎えます。また、観光案内やレストランガイドなど、様々なお客様の問い合わせに応えるインフォメーションカウンターを新設し、インバウンド・レジャー層のニーズに対応して参ります。同時に、お客様に安心してご滞在いただけるよう、21～26階の客室フロアに通じるエレベーター等においてカードキーによるセキュリティ制御を実施いたします。

19階の新フロント・ロビーは11月1日（金）より稼働いたします。

日本料理「大阪 浮橋」・なにわ食彩「しずく」 11月1日リニューアルオープン

この第1期リニューアルでは、宿泊特化型ホテルとは異なるシティホテルならではの特色である飲食機能についても強化することとし、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」・なにわ食彩「しずく」）のリニューアルに着手いたしました。

完全個室化や人数に合わせて変更可能な席配置など店内レイアウトを全面的に見直したほか、料理についても食材や出汁など大阪の食文化を意識した内容に一新します。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。

和食店舗については、11月1日（金）11時にリニューアルオープン、ご予約は8月28日（水）12時より受付を開始いたします。

■日本料理「大阪 浮橋」概要について

会席を中心とした上質な料理と共に、非日常を提供する「大阪 浮橋」は、新たな店名に“大阪”を冠し、地元・大阪ならではの食材や出汁本来の味わいなどにこだわった料理を提供する店として生まれ変わります。

また、プライベート感を求められるニーズに対応するため、店内を全て完全個室化（※）し、優雅で重厚感のある空間をご提案いたします。（※）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

改装前は個室5室とテーブル席で構成していた店内は、近年高まる個室ニーズにお応えするため「完全個室化」にレイアウトを一新いたします。13室（座敷3室・テーブル席10室）となる個室は、“天空の隠れ家”をイメージし、そのほとんどを大阪駅南方の眺望を楽しめる窓側に配することで、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ました。



○空間演出について

重厚感のある石や濃い木目調でまとめた店内は、朱赤や金・銀など日本古来の色を効果的に用いることで、接待やお顔合わせなどにふさわしい、上質な空間を提案いたします。4名～最大20名までご利用いただける各個室は、源氏物語の最終巻「夢浮橋」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。更に、一部の個室には、落ち着いた雰囲気演出する枯山水の庭を新設。白川砂の水面にかかる御影石の橋が、お客様を非日常の時間へと誘うかけ橋を表現しています。

○料理について

これまでも四季折々の会席料理をご提供して参りましたが、今回のリニューアルを機に一層、食材や出汁にこだわった伝統的な会席料理をご用意します。

G20大阪サミットでも採用された大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」をはじめ、大阪の農地で採れた野菜や卵、大阪湾で水揚げされた魚介類、醤油といった“大阪産（おおさかもん）”として認定された食材などを使用し、味わいの面からも地元・大阪を感じていただける趣向を施しております。それに加え、コクのある味わいを楽しめる三年間熟成した真昆布の出汁をベースに、水晶プレートで焼く肉料理や、お客様の目の前で仕上げる蒸し料理など、様々なこだわりでお客様をおもてなしいたします。

○インバウンド向けのおもてなしについて

浮橋では、黒毛和牛をご自身で焼きながら楽しんでいただける体験型の本格会席や、天婦羅・ステーキ・寿司など根強い人気の和食をセットにしたメニュー、源氏物語の巻名を彩った貝合わせの器など、味わい・空間の両面からインバウンドゲストへのおもてなしも強化して参ります。



会席イメージ



大阪産黒毛和牛「なにわ黒牛」の水晶焼き

<浮橋 店舗概要>

オープン日	2019年11月1日（金）11：00～
価格	昼食 6,000円～／夕食 12,000円～
席数	92席
面積	297㎡
営業時間	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

※LO：ラストオーダー

■ なにわ食彩「しずく」概要について

なにわ食彩「しずく」は、“クラス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、川の水運によって発展した大阪にちなみ、各個室の名称は「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」など花のモチーフや明るい色調の木、ガラスなどの素材を使い、上質感的のなかにカジュアルな軽やかさを演出しております。

○料理・お飲み物について

夜は改装前からご好評の単品料理をさらに強化し、“大阪産（おおさかもん）”食材などを使った天婦羅や煮物などを提供。また、雲丹やおおさなどの出汁と海鮮を楽しんでいただけるお一人様向けの鍋物もおすすめのメニューとしてご用意します。

また、グループ向けのパーティープランや、造り・干物など“酒の肴をセットにしたメニュー”、焼き魚・カルパッチョ、天婦羅といった女性お一人にもおすすめの“料理を楽しむセットプラン”など、多彩なラインナップを揃えました。

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。



夕食イメージ「おおさ海苔鍋」



昼食イメージ「梅御膳」

○インバウンド向けのおもてなしについて

また、天婦羅やお造り、牛肉の炙りといった代表的な和食をセットにしたメニューや、しゃぶしゃぶ・すき焼き鍋などの単品料理も揃えるなど、インバウンド向けのメニューを強化して参ります。

<しずく 店舗概要>

オープン日	2019年11月1日(金) 11:00~
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	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

※LO：ラストオーダー

■このリリースに関するお問い合わせ先

(株)ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部
広報/高田佳江、黒原浩平、御影早季

TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

E-mail：k_takata@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

06-6344-1235 (代)