

【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、
10月25日14時に資料提供しております】



ホテルグランヴィア大阪

〒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

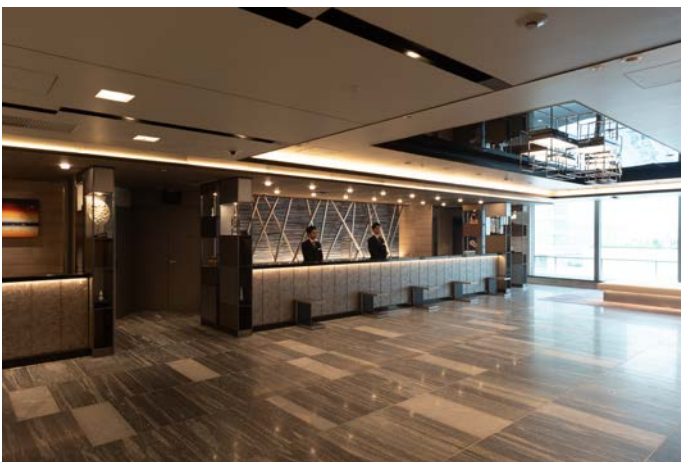
2019年10月25日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

エリア開発・変化するゲスト層への対応強化に向けて
【館内全面リニューアル 第1期完成】

フロント&和食レストラン
11月1日(金)リニューアルオープン

㈱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、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期として、フロント及び和食レストランが完成し、11月1日(金)にリニューアルオープンいたします。



ホテルグランヴィア大阪 フロント写真(左)



日本料理「大阪 浮橋」店内写真(右)

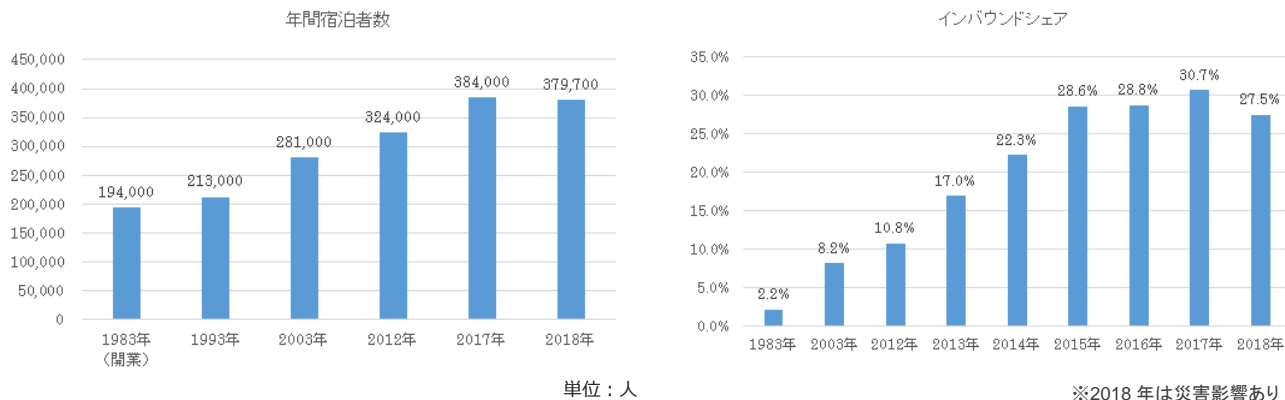
館内全面リニューアルの背景 ～エリア開発やホテル動向、利用層の変化に対応

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など西日本最大とも言われる大規模なエリア開発が進められています。更に大阪では今後、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開催を控えていることから、一層ホテルに対するニーズが高まるものと考えられます。

また、ホテル業界の動向も大きく変化して参りました。716室を有す当ホテルの年間稼働率は過去5年間で平均90%以上を維持していますが、宿泊主体型を中心にホテル開業ラッシュが続く大阪では、今後約1万6000室もの客室が増えるの見込まれています。

こうした動きに加え、ホテルをご利用になるお客様についても、レジャー利用層へのシフトが顕著となっています。1983年開業時、当ホテルはビジネス利用のお客様が中心で年間ご宿泊者は約19万人でしたが、インバウンド拡大を背景に、近年複数名で宿泊のレジャー層が増加し、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捉えて参りました。

※参考



当ホテルでは、こうした背景やホテルブームとも言われる状況の中、今後更に増加が予想されるインバウンドへの対応をより強化し、一層の競争力強化を図るため、館内の全面リニューアルに着手したものです。

また、関西の中心地・大阪駅上に位置するシティホテルとして宿泊機能はもちろん、飲食機能についても強化し、近年増加が顕著な宿泊特化型ホテルとは異なる魅力を向上することで、多様なお客様のニーズにお応えしていきたいと考えております。

館内全面リニューアルの狙い ～大阪の中心にあるシティホテルとして競争力を強化

約43億円を投資する今回の全面リニューアルは、2016年2月～2022年4月(予定)の期間、全体を3期に分けて実施いたします。このたび、リニューアルの第一期としてフロント及び和食レストランが完成し、11月1日(金)にオープンいたします。

<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、1階フロントを19階西側(テナントレストラン跡地)に移設します。

これまで1階では、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、インバウンドをはじめとした宿泊ゲストの増加で恒常的に混雑した状態が課題となっておりました。

1日約1,000名のご宿泊者を迎えるシティホテルとして、フロントスペースの快適性向上を図ることとし、19階への移設を実施したものです。新たなフロントは、面積を230㎡から526㎡へと約2倍に拡張し、ゆとりのある空間へと生まれ変わります。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兼ね備えた上質な空間となります。また、インバウンド層の増加と共に対応が急務となっていた、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100㎡に拡張します。



■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

新たなフロントでは、“こだわりのある上質感”をテーマにした空間でお客様をお迎えします。大阪の玄関口・JR大阪駅にあるホテルとして、国内外のお客様に地元の魅力を感じていただきたいという想いから、空間の演出として“水の都・大阪”をイメージしたアートや伝統的工芸品の「大阪浪速 錫器」、なにおすずき「大阪唐木指物」からきさしものなどを配しております。

また、観光やレストラン案内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、サービス面の強化も図って参ります。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。

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。

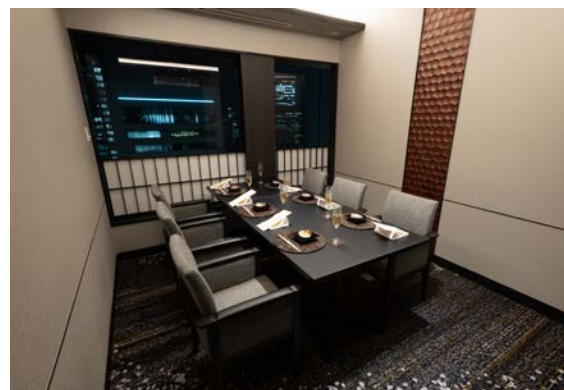
また、この両店舗は新しく完成するフロントに隣接しており、更なる宿泊ゲストの利用獲得も図って参ります。

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使い、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生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っとり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

- 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)