

2014-031

2015年2月24日

ホテル日航大阪 この夏、日本料理「弁慶」を全面リニューアル 和朝食buffet拡充、個室増設など需要にマッチした最新モダンダイニング誕生。



日本の伝統木工芸“組子格子”で光の陰影を演出した新弁慶の店内（パース図）

ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、総支配人: ジャン・W・マーシャル)は、直営する日本料理「弁慶」(108席)と併設する寿司「千羽」(15席)を全面改装し、2015年夏、新「弁慶」としてリニューアルオープンいたします。

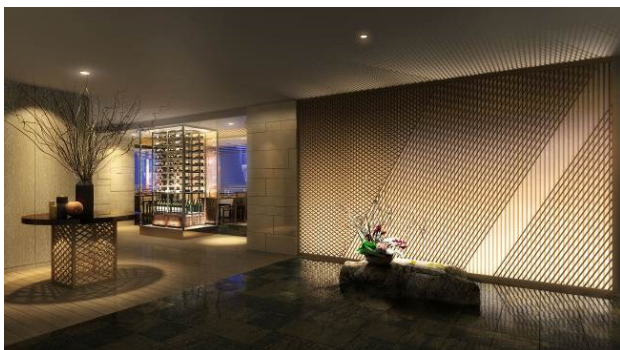
大阪地区では、ユニバーサル・スタジオ・ジャパン®の人気アトラクションの根強い人気に加え、関西国際空港発着のLCC路線などの拡大、東南アジア諸国へのビザ発給の段階的緩和、円安、更に海外の祝日などを背景に、観光マーケットが活況を呈するいっぽうで、2014年4月の消費増税による個人消費の冷え込みや、円安の影響による地場産業の低迷などが起因して、法人・企業や一般消費者をターゲットとする料飲店舗は、激しい競争を繰り広げています。

こうした中、ホテル日航大阪では、海外からのゲストにも好評の和朝食buffetの拡充に加え、昨今のトレンド「個室」の増設など需要にマッチした最新の店舗に全面改装を決定。また新「弁慶」誕生に合わせて副料理長 西村 賢一が料理長に就任し、新しい感性のメニューを提供することで、他ホテルや和食店など競合店舗との競争力を高めます。

今回の改装について、マーシャル総支配人は「この改装では、日本の伝統木工芸『組子格子』で御堂筋のイチョウを表現するなど、新しい和食「弁慶」の味とおもてなしを提供したい。」と述べています。5月8日(金)からの改装を前に「弁慶」では、3月1日(日)より謝恩フェアを開催いたします。

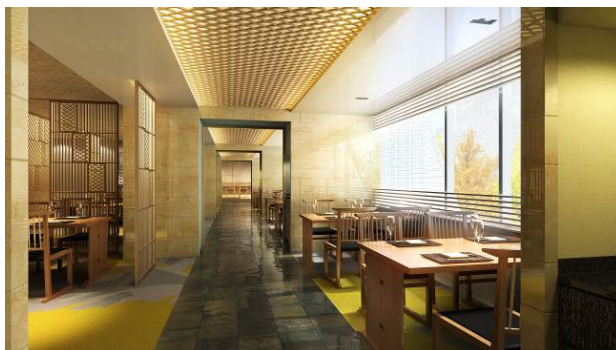
謝恩フェアならびに改装計画の詳細は後日改めて発表いたします。

■弁慶エントランス(パース図)



組子格子を通して光の陰影を演出するエントランス。

■弁慶店内(パース図)



御堂筋に面したテーブル席、四季を表現するアーチをくり奥へ。

【新料理長 西村 賢一プロフィール】

1969年8月9日生

奈良県出身

辻調理師専門学校卒

●目指した動機

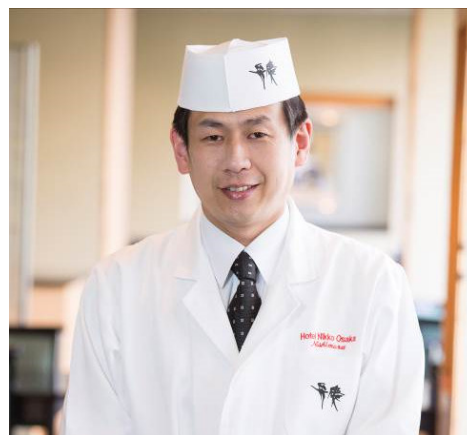
幼少のころから料理が好きで、調理の技術を磨き素敵な料理を作り、食べた人に喜んでもらいたいと思ったことがきっかけ。

●得意なもの

料理の味付け

●今後の希望

お客様に「また来たい」と思って頂けるような料理を提供していきたい。

【ホテル日航大阪について】 ホテル日航大阪公式サイト <http://www.hno.co.jp/>

所在地：〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋 1-3-3

アクセス：地下鉄御堂筋線・長堀鶴見緑地線「心斎橋」駅 8号出口直結

規模：地上 32 階、地下 4 階 客室数：635 室(10 階～30 階)

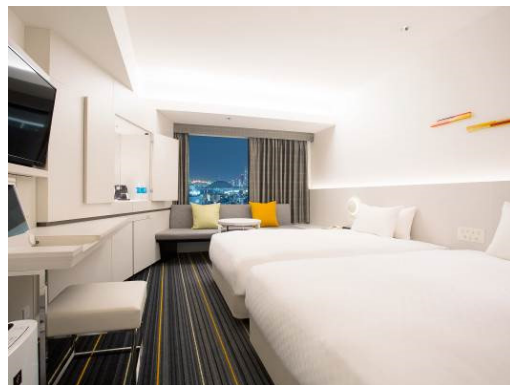
付帯施設：レストラン 6 店舗、バーラウンジ 4 店舗 *いずれもホテル直営

開業：1982年9月4日 今年開業 33 年を迎える JAL ホテルズのフラッグシップホテル。2014年4月1日より JAL ホテルズで初のユニバーサル・スタジオ・ジャパン®のアライアンスホテルに加盟。

【2015年3月 プレミアムスーパーアフロア誕生】

最上級の機能性を備えた極上シティモダンな客室が誕生します。

2015年3月中に 20F、2016年3月までに 21F～25F がリニューアル予定です。(右：プレミアムスーパー ツインルーム)



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 鬼村 知恵 まで
 〒542-0086 大阪府中央区西心斎橋 1-3-3
 直通 TEL. 06(6244)0747、直通 FAX.06(6244)0748 E-メール onimura.to@hno.co.jp