

報道関係者各位

2024年5月8日



**【W大阪】京都の人気店・新広東料理「廣澤」の中華を鉄板で味わう“鉄板中華”!?
～鉄板焼×中華、異色のシェフズディナーを5/25(土)に鉄板焼「MYDO」にて開催～**



ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪(所在地:大阪市中央区南船場4丁目1番3号、総支配人:近藤 豪)では、ホテル1階の鉄板焼「MYDO(マイド)」にて、京都・四條烏丸で人気の新広東料理店「廣澤」(所在地:京都府京都市中京区蛸薬師通新町西入ル不動町183)のオーナーシェフ廣澤将也をゲストに招き、中華×鉄板焼の異色のシェフズディナーを5/25(土)に開催いたします。

中華メニューを鉄板でご賞味いただく〈鉄板中華〉という新スタイル

モダンチャイニーズに和食やフレンチの技法を取り入れた、中華の概念を覆す驚きに溢れる料理が評判を呼んでいる「廣澤(ヒロサワ)」。京都で予約の取れない人気店の中華メニューがW大阪の鉄板焼「MYDO(マイド)」にてご賞味いただける、1日限りのシェフズディナーを開催いたします。

中華鍋を使用するという概念を取り払い、鉄板で調理する中華メニューを特別にご用意。鉄板の上で調理される肉や海鮮、野菜がこんがり焼きあがる音や香りとともに、W大阪のソムリエがセレクトしたワインやティーをペアリングでお楽しみ頂けます。廣澤シェフとの会話が特上の調味料となる、スペシャルなエンターテイメント空間をご体験下さい。



■「廣澤」〈鉄板中華〉シェフズディナー@「MYDO」

- 【開催日時】** 2024年5月25日(土)
18:30～スタート(18:00ドアオープン)
- 【場所】** 鉄板焼「MYDO」(1階)
- 【内容】** 鉄板で仕上げる廣澤シェフのモダンチャイニーズ(11品)、ワインペアリング OR ティーペアリング
- 【料金】** ワインペアリング: お1人様 8万円 / ティーペアリング: お1人様 6万円

- 【定 員】 24 名様
 【予 約】 電話 : 06-6484-5812(レストラン予約)
 E-mail: w.osaka.restaurantreservations@whotels.com

※写真はすべてイメージです。

※料金はすべて、税・サービス料 15%込。

「廣澤」について

京都祇園「蓮香(レンゲ)」、大阪「蓮心(レンシン)」の料理長として研鑽を積んだ廣澤将也シェフが、2023 年、京都・烏丸に町家を改装しオープンした新広東料理店。中華の粋に捉われず、和食の技法やフレンチの盛り付けなどを取り入れ進化させているミシュランガイド掲載のモダンチャイニーズ。

https://www.instagram.com/hirosawa_official

鉄板焼「MYDO」について

3つのエリアに分かれた店内では、遊び心あふれる“粉もん”が中心の「FUN」、高級食材を大胆に組み合わせたクリエイティブな「LUXE」、大阪発祥の割烹に鉄板のテイストを取り入れた「KAPPO」のそれぞれのカウンターで、Wならではのアレンジを加えたオリジナリティあふれる鉄板焼が楽しめる。また、車寄せから専用通路で直接入店できる完全個室の「プライベートダイニング」も兼ね備える。かつてより「天下の台所」として知られ、今も進化を続ける大阪の食の歴史からインスピレーションを得たインテリアは、GLAMOROUS の森田恭通氏が手がけ、イラストレーターの黒田征太郎氏が大阪の食文化を手描きでエネルギーに表現し、大阪出身の2大アーティストによるラグジュアリーなコラボレーション空間となっている。

<https://mydo.wosaka.com>



###

W 大阪について

マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「W」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市の本通りである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家 安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギー溢れる大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。50室のスイートルームを含む全337室のゲストルーム、6つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とする W ならではの品質でユニークなサービスで、W 大阪ならではの体験をご提供します。W 大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

公式サイト: wosaka.com

Instagram: [instagram.com/wosakahotel/](https://www.instagram.com/wosakahotel/)

Facebook: [facebook.com/WOsakaJPN](https://www.facebook.com/WOsakaJPN)



W ホテルワールドワイドについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドのひとつである W ホテルは、ニューヨークの大胆な発想と 24 時間眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ 20 年に渡り、ホスピタリティシーンでセンセーションを巻き起こし、そのあり方を再定義してきました。世界各地に広がりつつある W ホテルのネットワークは、現在 60 軒以上を展開し、どこへ進出しても意表を突く W ホテルは、ラグジュアリーに関する既成の概念を飛び越えて新たなホテルブランドを生み出してまいります。W はゲストが持つ、思い切り楽しみ、日常の繰り返しに反発したいという強い願望に火をつけ、ゲストの生への渴望を解き放つことを目指しています。当ブランドの刺激的なデザイン、W を象徴する“いつでもどんなことでも”(Whenever/Whatever)に対応するサービス、そして活気あふれるリビングルームがもたらすゲスト体験は、模倣されることもありますが、W に追い付くことはできません。革新的でインスピレーションに富み、逃れられないほどの熱気に満ちた W が、各地の最新情報を知りたい、もっと見て感じて遠くまで行きたい、夜も遅くまで楽しみたいというあくなき欲望をサポートいたします。W ホテルについての詳しい情報は、<https://w-hotels.marriott.com/ja-JP/>または Twitter、Instagram、Facebook をご覧ください。W ホテルワールドワイドは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy®(マリオット ポンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、marriott.com をご覧ください。

【リリースに関するお問い合わせ先】

W 大阪 マーケティング & コミュニケーションズ マネージャー 小笹 朋美 / コーディネーター 味谷 奈緒

TEL: 06-6484-5676

E-mail: Tomomi.Ozasa@whotels.com

Nao.Ajitani@whotels.com