

報道関係者各位

2025年1月9日

キャプション by Hyatt なんば 大阪

“牛肉のタルタル”と“魚のタルタル”をどっさり乗せた

「大阪<sup>タルタル</sup>足る足るオープンサンド」が登場！

インスパイアドリンク「蒼穹<sup>そうきゆう</sup>」と「味噌<sup>みそ</sup>”ストローネ」付のセットで提供

大阪のど真ん中で“ええもん”“うまいもん”“おもしろもん”を追求するカジュアルで地域密着型のライフスタイルホテル「キャプション by Hyatt なんば 大阪」（総支配人：福田慎太郎、所在地：大阪府大阪市中央区日本橋2-7-5）のカフェ&バー「トークショップ」では、2025年2月7日（金）～3月31日（月）の期間に、“牛肉のタルタル”と“魚のタルタル”をどっさり乗せたオープンサンド「大阪<sup>タルタル</sup>足る足るオープンサンド」の提供を開始します。

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」のすべての客室のヘッドボードには、黒門市場の賑わいと匂いや味、大阪で見かける原色の看板、食い倒れの街らしい食欲が増す感覚が表現されたアート《躍動》を設置しております。「大阪<sup>タルタル</sup>足る足るオープンサンド」は、《躍動》に似た鮮やかな色につられて、地元の方も旅人も、ついお腹を満たしたくなるメニューとなっております。



キャプション by Hyatt なんば 大阪 客室内アート《躍動》



「大阪<sup>タルタル</sup>足る足るオープンサンド」セット 1,600 円(税込)

牛肉のタルタルは、低温調理で加熱し柔らかく仕上げた旨味たっぷりの国産牛もも肉を使用。ホテルから徒歩圏内に店舗を構える創業200年以上続く大源味噌が作る美容アミノ酸が含まれる特別醸造味噌「アミノみそ」で味に深みを与えております。

魚のタルタルは、黒門市場で創業120年以上続く老舗、新鮮な魚介類をその場で調理する店内のイートインコーナーも好評の「深廣」より仕入れる旬な魚を使用。アクセントには、同じく黒門市場で創業128年、伝統の製法を守り続ける漬物一筋の「伊勢屋本店」の漬物を使用しております。

こうして近隣の“ええもん”が集まったことで、一皿で肉、魚、野菜と、欲張りに大阪を味わえる“うまいもん”「大阪<sup>タルタル</sup>足る足るオープンサンド」となりました。

トークショップでは、塩、胡椒、ハーブオイルをご用意しておりますので、ご自由に自分らしく味のカスタマイズもお楽しみ頂けます。

さらに「大阪<sup>タルタル</sup>足る足るオープンサンド」と共に登場するセットメニューは、インスパイアドリンクの「蒼穹<sup>そうきゅう</sup>」と、たっぷりの野菜に出汁の風味を効かせたミネストローネならぬ「味噌<sup>みそ</sup>」ストローネ。

ドリンクの「蒼穹<sup>そうきゅう</sup>」は、客室の色合いと、トークショップのアート、家具、照明を兼ねたシンボルである雲(クラウド)にインスパイアされたドリンク。雲の下で季節や時間の移ろいを感じながら、レモングラス、ローズマリーのハーブが豊かに香るドリンクは、「大阪<sup>タルタル</sup>足る足るオープンサンド」を<sup>香</sup>So <sup>器</sup>Cuteに引き立たせます。



キャプション by Hyatt なんば 大阪 1F カフェ&バー「トークショップ」 「タルタル大阪足る足るオープンサンド」単品 1,300円(税込)

タルタルといえば、ソースを思い浮かべられる方が多い中、大阪のど真ん中で、色んなオモロイを見つける「キャプション by Hyatt なんば 大阪」が提供するの、細かく刻んだ具材の食感や素材の味をふんだんに生かした、味と見た目の「良いとこどり」なタルタル料理。

地元の方も旅人も、鮮やかな看板、街並み、食い倒れ、「キャプション by Hyatt なんば 大阪」が詰まったボリュームたっぷりの「大阪足る足るオープンサンドセット」で、「肉も魚も、こんな味わい方があるんや!」と、なんばの体験をアップデートされるカフェ時間をトークショップでお過ごしください。

メニュー / 料金(税込):

「大阪足る足るオープンサンド」セット 1,600円

「大阪足る足るオープンサンド」単品 1,300円

提供期間: 2025年2月7日(金)~3月31日(月)

提供時間: 11:00~17:00

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

※「大阪足る足るオープンサンド」は、テイクアウト対応致しかねます。ご了承下さいませ。

※セットのドリンクは「蒼穹」以外、コーヒー、紅茶、ジュースもお選びいただけます。

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」について

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」は、大阪屈指の繁華街の一つであり、新旧の文化に富んだ難波をホームグラウンドにしています。同限界でも特にユニークで個性豊かな飲食店が立ち並ぶ“裏なんば”と呼ばれるエリアに位置し、大阪の台所として名高い「黒門市場」、道頓堀、お笑い文化の発信拠点「なんばグランド花月」、伝統芸能や人形浄瑠璃文楽を上演する「国立文楽劇場」は徒歩圏内。新世界、天王寺をはじめとする大阪の主要エリアへも抜群のアクセスを誇り、伝統と最新の流行が混ざり合う大阪・難波の多彩な文化に深く浸ることができるロケーションに 2024 年 6 月 12 日に開業しました。

全 167 の客室には、スタンダード(20 m<sup>2</sup>)とデラックス(30 m<sup>2</sup>)の 2 種類をご用意。全室にポップでアートな空間を演出しています。かつて「天下の台所」と称された大阪の街並みを表現した壁面アート、日本刀の柄を模した吊るし飾り、巻物のような読書灯、大阪弁や楽しいイラストで表現した館内表示など、遊び心でいっぱいです。

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」にはいわゆるロビーはなく、私たちが「トークショップ」と呼ぶコミュニティのようなスペースがあります。旅行客も地元の人、朝のコーヒーから夜のカクテルまで、大阪のソウルフードやドリンクを楽しみながら、仕事から遊びまで、時には地元のタレントやアーティストのパフォーマンスや商店主のトークで盛り上がることのできる気の置けない社交場として、自由気ままに自分らしく過ごすための場所、トークショップがホテルの顔であり、中心です。「キャプション by Hyatt なんば 大阪」は、お客様が地元のいろいろな“オモロイ”を発見し、エネルギーをチャージしてご自身をもアップデートできるような、新しいカタチのホテルを目指しています。

Facebook(<https://www.facebook.com/captionbyHyattnambaosk>)

Instagram (<https://www.instagram.com/captionbyhyattnambaosaka/>)でフォローしてください。

ホテル名 : キャプション by Hyatt なんば 大阪  
総支配人 : 福田慎太郎(ふくだしんたろう)  
所在地 : 大阪府中央区日本橋2-7-5  
電話番号 : 06-6649-4321  
最寄り駅 : Osaka Metro 各線 なんば駅(千日前線・御堂筋線) 徒歩10分/  
Osaka Metro 各線 日本橋駅(堺筋線・千日前線) 徒歩5分/  
近鉄難波線「近鉄日本橋」駅 徒歩5分/南海本線「なんば」駅 徒歩6分  
階数 : 地上11階建て  
延床面積 : 6107m<sup>2</sup>  
総客室数 : 167室  
その他施設 : フィットネスジム  
料飲施設名 : カフェ&バー「トークショップ」 1階  
席数 : 100席

時 間 : 7:00~22:00 (朝食 7:00~11:00)  
※LO・21:30 ※予約不可・現金利用不可  
U R L : [www.captionbyhyattnambaosaka.com](http://www.captionbyhyattnambaosaka.com)

## キャプション by Hyatt について

キャプション by Hyatt はいわゆる普通のホテルブランドではありません。それぞれのキャプション by Hyatt に集まる人が創り上げる、すなわちホテルが真のコミュニティとなるようにデザインされています。それぞれのキャプション by Hyatt は積極的に、地元で雇い、地元で買い、地元を活性化します。各ホテルの中心には「トークショップ」があり、そこはお客様が一日を通して、飲食を楽しんだり、仕事をしたり、友達と遊んだり、ただ寛いだりできるスポットになっています。さらに、例えばオープンマイクの夜でも、ポップアップアートのインスタレーションでも、館内のスペースはそれぞれのデスティネーションとそのコミュニティを反映した設定がなされています。キャプション by Hyatt のホテルは、デジタルチェックインやデジタルキー、ステイキャストのストリーミングなどテクノロジーも取り入れ、お客様に「あなたにできる、あなたになれる」場所を提供します。

### 【報道関係者の方のお問い合わせ先】

キャプション by Hyatt なんば 大阪

セールス&マーケティング

松山千恵子 EMAIL: [chieko.matsuyama@hyatt.com](mailto:chieko.matsuyama@hyatt.com)

電話:06-6649-4333 携帯:080-7167-9741