

2013年5月9日

NEWS RELEASE

**インターコンチネンタルホテル大阪
レストランの予約受付を本日午後1時より開始**
icosaka.com

2013年6月5日(水)に開業予定のインターコンチネンタルホテル大阪(大阪市北区大深町、総支配人:ハフィッド アル ブサイディ)は、ホテルを代表するレストランとなるコンテンポラリーフレンチ「Pierre(ピエール)」と、オープンキッチンスタイルでブッフェを提供する「NOKA(ノカ)」の予約を本日午後1時より、電話およびホテルウェブサイトにて開始いたします。

インターコンチネンタルホテル大阪は、上質な時間と空間のみならず、大阪ならではのかけがえのない体験を提供する、これまでにない新たなスタイルのラグジュアリーホテルとして、大阪の新名所「グランフロント大阪」に誕生します。

総料理長には、アジアを中心とする国々の一流ホテルや、香港最大の慈善団体として名高い社交クラブ「香港ジョッキークラブ」内にあるレストランで料理長を務めるなど、様々な著名人に料理を振る舞った経験をもつ、Tobias Gensheimer (トビアス ゲンスハイマー)を起用。各料飲施設で提供するメニューには、地場で育った野菜を積極的に取り入れ、鮮度と質にこだわったメニューの数々をお楽しみいただけます。レジャーやビジネス、あるいは記念日など様々なシーンに合わせてご利用いただける、創造的で個性溢れる新しいメニューやサービスを提供し、ホテルのコンセプトである「コンテンポラリーラグジュアリー」を具現化します。

【インターコンチネンタルホテル大阪 料飲施設 概要】

※料金はいずれも税込みで、10%サービス料が加算されます。

総料理長 Tobias Gensheimer(トビアス ゲンスハイマー) プロフィール

ドイツ ヴィースバーデン生まれ

ドイツの有名ホテル、デイデスハイマー ホフ ホテルでの見習いからシェフとしてのキャリアをスタート。タイ・バンコクへ渡り料理長として活躍した後、フィリピンのベニンシュラホテルで料理長を務め、その後、北京リージェントホテルの開業チームの一員となり、料理長として様々な賞を獲得するレストランにまで導いた。その活躍が認められ、香港最大の慈善団体として名高い社交クラブ「香港ジョッキークラブ」の総料理長に就任。ミシュラン三つ星シェフ、アラン・パッサール氏などの著名シェフとのコラボレーションを行うほか、諸外国の国賓に料理を振る舞う。インターコンチネンタルホテル大阪では、レストラン、宴会・婚礼を含む、全ての料飲施設のキッチンを統括する。

■コンテンポラリーフレンチ「Pierre(ピエール)」(20F)

「都会的に洗練された空間とサービス」をテーマに、数々のミシュランレストランで腕をふるった経験を持ち、日本料理の名店で和の極意を学んだ経験を持つシェフ、Pierre Altobelli (ピエール アルトベリ)が料理長を務める、インターコンチネンタルホテル大阪を代表するレストラン。シェフ・ピエールが、和の素材とフランス料理の技法を独自の感性でマリージュさせた、新しいスタイルのフランス料理をご堪能いただけます。鮮度と質にこだわった旬の食材をユニークに使用するお料理の数々は、目にも美しく、食する人々の五感を刺激する洗練された一皿です。

お料理に合わせてお楽しみいただくお飲み物は、「Pierre」のためだけに特別に仕入れたブティックワインを含む、400銘柄を超えるワインを揃えます。ハウスワインには、希少なボルドーワインとブルゴーニュワインをご用意。「Pierre」だけでお楽しみいただけるシャンパンコレクションもお楽しみいただけます。



営業時間: ランチタイム 11:30 - 14:30
 ディナータイム 18:00 - 22:30
 席数: 84席(プライベートルーム 1室 12席)
 料金: ランチ 5,000円～
 ディナー 10,000円～

スペシャリティレストラン「Pierre」シェフ Pierre Altobelli(ピエール アルベトリ) プロフィール

フランス ニース生まれ

南フランスのニースでレストランを運営する両親のもと、幼いころから料理に惹かれ、「ピエール・ガニエール」「アラン・デュカス」などフランスで数々の名店を経てアジアへ。マンダリンオリエンタルホテル香港のフレンチレストラン「アンバー」(ミシュラン二つ星)で料理長を務めた後、日本食の習得のため来日し、東京「龍吟」、京都「菊乃井」で全く異なった日本料理の巨匠に師事し、日本の豊かな食材を活かし、日本の美しい四季を感じ取れる料理をお客様に提供することに喜びを見出し、フレンチとの融合に挑む。日本の文化、料理、食材にも限りない情熱を持つ。

■「NOKA(ノカ)」(20F)

煌びやかな大阪の街をイメージさせる、黄色を基調としたカラフルな店内に入ると、シェフが新鮮な食材をお客様の目の前で調理するオープンキッチンが目を引きまします。味、種類、コンテンポラリーなプレゼンテーションのバランスが上手く調和した国際色豊かな料理の数々を、シェフがお客様の目の前で調理する、出来立てのbuffetスタイルをお楽しみいただけます。

店名は、旬の食材が育つ“農家”と、関西の北に位置する“North Kansai”に由来します。

営業時間: ブレックファースト 6:30 - 10:00
 ランチ 11:30 - 14:30(15:00 - 18:00 アラカルトのみ)
 ディナー 18:00 - 22:30
 席数: 115席(プライベートルーム 1室 12席)
 料金: ブレックファーストbuffet 3,600円
 ランチbuffet 4,500円
 ディナーbuffet 5,800円

オールデイダイニング「NOKA」シェフ Marcus Routbard(マーカス ロートバード) プロフィール

カナダ バンクーバー生まれ

五つ星ホテルのフェアモントバンクーバーでキャリアをスタートさせ、その後ドバイ、北京にある系列ホテルでシェフとしての腕を磨き、自身が料理長を務めるレストランを数々の名誉ある賞の受賞に導いた。地元の素材を活かしながら本場の味を継承し、時代に合うアレンジを加えた料理に定評がある。

■バー「adee (アディ)」(20F)

黒い大理石と重厚感のあるフローリング、バーの中央には石のテーブル、その脇には石を積み上げた壁など、自然素材にこだわった、リビング感を演出する暖かみのある空間です。直径 3m の艶やかに輝くシャンデリアのもとで、大阪の彩り豊かな街なみや“adee”をイメージしたオリジナルカクテルをタパススタイルのお食事とともに楽しみいただけるスタイリッシュなバーです。午後の優雅なひと時には、アフタヌーンティーもお楽しみいただけます。

店名は、“艶やか”にデザインされた店内の空間に由来します。

| | | |
|-------|---------------|---------------|
| 営業時間: | ランチ(平日のみ) | 11:30 - 14:30 |
| | アフタヌーンティー | 15:00 - 17:00 |
| | バー | 17:00 - 24:00 |
| 席数: | 54席(カウンター22席) | |
| 料金: | ランチ | 3,200円 |
| | アフタヌーンティーセット | 5,800円(2名様) |
| | フード | 1,000円～ |



■ラウンジ「3-60(スリーシクステイ)」(20F)

20F レセプション横に位置し、天地に広がる大きな窓から望む大阪市街の景色が印象的な、居心地の良いラウンジです。高級メーカーによるオリジナルブレンドティーとコーヒーを、ペストリーやケーキなどのお菓子とともに楽しみいただけます。また、コニャックやシングルモルトウイスキーなど、プレミアムなドリンクもお楽しみいただけます。大切な方とのお待ち合わせや、ご歓談の場として最適です。

店名は、ホテルの番地「3-60」に由来しています。

営業時間: 9:30 - 23:00
席数: 30席



■パティスリー「STRESSED(ストレス)」(1F)

STRESSED を逆さに綴ると、“DESSERTS”。忙しくストレスfulな日々の生活の中でほっと一息、夢の世界に入ったような美しい彩りのスイーツや、ホテル特製のベーカリーアイテムを気軽にお楽しみいただけるパティスリーです。フランス・ニースの近郊町アンティープに、3世代にわたりベーカリーを築きあげてきたベーカリーLE Pain JPVの3代目、Jean Paul Veziano(ジャン・ポール・ベツィアーノ)が、ユニークでコンテンポラリーなベーカリーアイテムをご用意します。STRESSED は、お土産やギフトにも最適です。

営業時間: 10:00 - 20:30
席数: 40席



以上

インターコンチネンタルホテル大阪について

インターコンチネンタルホテル大阪(客室数:272室、住所:大阪市北区大深町 3-60、代表番号:06-6374-5700)は、大阪・梅田の両駅に直結し、大阪の新名所として注目を集める「グランフロント大阪」北館タワーCの合計17フロア(1~4、20~32階)に、コンテンポラリーラグジュアリーホテルとして、2013年6月5日(水)に誕生します。

合計215室のホテル客室と合計57室の長期滞在にもご利用いただけるサービスレジデンスのほか、5つの料飲施設、4つの宴会場・会議施設、婚礼チャペル、スパ、フィットネスなど充実した施設を備えます。大阪の街並みがパノラマに広がる地上20階のロビーから客室にいたるまで、都会的で洗練された、暖かみと落ち着きのある、コンテンポラリーラグジュアリーな空間がお客様をお出迎えし、大阪ならではの文化や歴史に触れることのできる、大阪を知り尽くしたコンシェルジュのサービスが、心に深く残る充実した滞在をサポートします。

URL: icosaka.com

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾート(InterContinental Hotels & Resorts)について

インターコンチネンタル・ホテルズ&リゾートは、60年を超える歴史を通じ、それぞれの土地ならではの魅力を知りつくした170のホテルを世界60か国以上で展開しています。卓越しつつも控えめなサービスと、充実した施設はもちろんのこと、お客様の滞在を最高のひとときにしていただけるよう、心からの思いやりを示していることに定評がございます。旅慣れたお客様にもスタッフが知るその土地ならではの魅力をご紹介します、お客様一人一人が他では味わえない本物の体験を通じて、お客様の人生に豊かで発見に満ちた滞在になるようお手伝いをします。

URL: www.intercontinental.com

本件に関するお問い合わせ先

インターコンチネンタルホテル大阪
開業準備室 広報: 藤川三智子
Tel: 06-6374-3501(直通) Fax: 06 6374 3419
michiko.fujikawa@ihg.com

広報窓口(イニシャル内)
担当: 木村由佳、後藤みなみ、浅原有里
Tel: 03 5572 6062 Fax: 03 5572 6065
Intercontinental-hotel-osaka@vectorinc.co.jp