

## インターコンチネンタルホテル大阪 施設概要

- 名称:** インターコンチネンタルホテル大阪  
(英語名: InterContinental Osaka)
- 所在地:** 大阪市北区大深町 3-60  
代表電話: 06 6374 5700 Fax: 06 6374 3233  
ホームページ URL: icosaka.com
- 開業年月日:** 2013 年 6 月 5 日(水)
- 運営会社:** IHG・ANA・ホテルズグループジャパン
- 施設規模:** グランフロント大阪 北館タワーC 地上 32 階 地下 3 階  
(ホテルとサービスレジデンスは地上 1~4、20~32 階の 17 階分)
- 客室数:** ホテル 215 室、サービスレジデンス 57 室
- 宴会場/会議室:** 合計 4 施設 (宴会場(2)、会議室(2)) ※各宴会場は 3 分割可能
- 料飲施設:** 合計 5 施設 (レストラン(2)、パティスリー、バー、ラウンジ)
- 婚礼施設:** チャペル、ウェディングサロン、ブライズルーム、ウェディングブティック、ビューティーサロン、フォトスタジオ
- その他館内施設:** 屋内プール(10m x 20m)、フィットネスジム(4F)  
スパ「ALL THAT SPA OSAKA(オールザットスパ オオサカ)」(4F)  
「Rosebud Fleuristes(ローズバッド フルリスト)」(1F)
- 交通アクセス:** JR「大阪」駅より徒歩約 5 分  
大阪市営地下鉄御堂筋線「梅田」駅より徒歩約 5 分  
阪急電鉄「梅田」駅より徒歩約 5 分

## インターコンチネンタルホテル大阪 レストラン施設概要

インターコンチネンタルホテル大阪には、合計 5 つの料飲施設が揃います。  
 そのほか、ホテルおよびサービスレジデンスにご宿泊のお客様には24時間のルームサービスを  
 提供します。

施設名	ジャンル	階	席数	営業時間
Pierre (ピエール)	コンテンポラリー フレンチ	20F	84 席 (プライベートルーム 1 室 12 席)	<u>ランチ</u> 11:30 – 14:30 <u>ディナー</u> 18:00 – 22:30
NOKA (ノカ)	ブッフェ レストラン	20F	115 席 (プライベートルーム 1 室 12 席)	<u>ブレックファスト</u> 6:30 – 10:00 <u>ランチ</u> 11:30 – 14:30 (15:00 – 18:00 はアラ カルトのみ) <u>ディナー</u> 18:00 – 22:30
adee (アディ)	バー	20F	54 席(カウンター22 席)	<u>ランチ(平日のみ)</u> 11:30 – 14:30 <u>アフタヌーンティー</u> 15:00 – 17:00 <u>バー</u> 17:00 – 24:00
3-60 (スリーシクスティ)	ラウンジ	20F	30 席	9:30 – 23:00
STRESSED (ストレス)	パティスリー	1F	40 席	10:00 – 20:30

**【各レストラン施設の概要】** ※表示料金はいずれも税込みで、10%サービス料が加算されます。

### 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アージュさせた、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。

料金： ランチ 5,000 円～、ディナー10,000 円～

### ブッフェレストラン「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、出来立てのブッフェ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。

料金： ブレックファスト 3,600 円、ランチ 4,500 円、ディナー5,800 円

### 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お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。

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(スリーシクスティ)」(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お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。

## パティスリー「STRESSED(ストレス)」(1F)

STRESSED を逆さに綴ると、“DESSERTS”。忙しくストレスフル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。

### 【シェフのプロフィール】

#### 総料理長 Tobias Gensheimer (トビアス ゲンスハイマー)

ドイツの有名ホテル、ダイデスハイマー 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、フィリピンのペ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。ドイツ ヴィースバーデン生まれ。

#### コンテンポラリーフレンチ「Pierre」シェフ Pierre Altobelli (ピエール アルトベリ)

南フランスのニースでレストランを営む両親のもと、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。フランス ニース生まれ。

#### ブッフェレストラン「NOKA」シェフ Marcus Routhard (マーカス ロートバード)

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。カナダ バンクーバー生まれ。

## インターコンチネンタルホテル大阪 インテリアデザイン概要

インターコンチネンタルホテル大阪のインテリアデザインには、香港を中心に海外 4 拠点で数多くのホテルのインテリアデザインを手がけるビルキー・リナス・デザイン (Bilkey Llinas Design Ltd.、本社所在地: 香港) と日本を拠点に様々な商業施設などを手がける橋本夕紀夫デザインスタジオ (本社所在地: 東京都渋谷区) を起用。国内外から取り寄せた石材や木材などの天然素材やガラス素材をモチーフに、現代的なデザインの中で日本の美を表現し、館内の随所でインターコンチネンタルホテル大阪のコンセプト「コンテンポラリーラグジュアリー」が体験できる空間をお届けします。

大阪と周辺地域を一望する 20 階の高層ロビー、平均 50 m<sup>2</sup>以上のゆとりある 215 のホテル客室、最大 3 ベッドルームの高級サービスレジデンス 57 室、「母なる自然」をイメージした荘厳な婚礼チャペル、グランフロント大阪の緑と一体化した宴会場フロア、オープンキッチンを囲むコンテンポラリーフレンチ「ピエール」といった、数々の特徴的なデザインの施設が揃います。また、エントランスなど館内各所に配した国内若手アーティストによる斬新なオブジェが飾られています。宴会場やフィットネスエリアなどの低層階ではグランフロント大阪の水や緑と、高層階のロビーやレストラン、そして客室では大阪市街や淀川、六甲山系など大阪周辺を見渡す景色や夜景とインテリアの調和をお楽しみいただけます。

- **客室:**

平均 50 m<sup>2</sup>を超える客室は、フロアまでの全面ガラスの窓、ガラスの引き戸で仕切られたバスルームで明るく開放感にあふれています。家具やファブリックには、淡い木目や日本の伝統色をイメージした色彩を用いて、優しく温かみのある配色や質感で仕上げています。

- **エントランス、ロビー:**

インターコンチネンタルホテル大阪では、お客様がホテルに一步足を踏み入れた瞬間から、「コンテンポラリーラグジュアリー」な体験が始まります。1 階のメインエントランスからエレベーターホールまでの空間には国内若手アーティストによる斬新なオブジェがギャラリーのように並び、エレベーターで 20 階のロビーに上がると、目の前には大阪のパノラマの景色が広がります。

- **レストラン:**

20 階のレストラン、バー、ラウンジでは、丸い弧を描いた照明、直径 3 メートルの円形シャンデリア、カウンターのスポットライトなどのスタイリッシュな照明と、窓の外に広がる大阪の夜景に、それぞれのレストランが見せる個性的な表情をお楽しみいただけます。

- **婚礼施設:**

「母なる自然」をテーマにデザインしたチャペルは、香川県の庵治石を切り出した祭壇が象徴するように、秘境で出会うような神秘的で神々しい雰囲気を出します。女性の美しさを表現する曲線のフォルムが、2 フロア吹き抜けの約 7m の開放的な空間を優しく包み込みます。

### 【ビルキー・リナス・デザイン(BLD)】

1989年にロバート・ビルキー氏とオスカー・リナス氏が共同で設立した、香港を拠点に国際的に活躍するデザイン会社です。ビルキー氏の設計技法にリナス氏が得意とするインテリアデザインが組み合わせられたことで、ホスピタリティ業界への幅広い専門知識を強みとする国際的なデザイン会社として活動し、現在、香港のほかにはパームビーチ(米国フロリダ州)、香港、広州(中国)、ポゴタ(コロンビア)の世界4都市にオフィスを展開。世界中で数多くのホテルのインテリアデザインを手がけています。  
(<http://www.bilkeylinas.com>)

### 【橋本夕紀夫デザインスタジオについて】

「私たちは物質ではなく、そこにある空気をデザインしたいと考えている」というコンセプトのもと、レストランやショップなどの商業施設、ホテル、宴会場、オフィス、住宅などを手がけ、国内外の多くのデザインアワードの受賞経験を持つ。代表の橋本夕紀夫氏は、東京工芸大学教授。  
(<http://www.hydesign.jp/>)

### 【参考写真】



デラックスルーム



サービスレジデンス



ラウンジ「3-60」



コンテンポラリーフレンチ「Pierre」



宴会場「HINOKI」



チャペル



## ハフィッド アル ブサイディ(Hafidh Al Busaidy)

インターコンチネンタルホテル大阪 総支配人

2012年8月にインターコンチネンタルホテル大阪の総支配人に着任し、2013年6月5日のホテル開業を成功に導く。

2010年6月から2年間にわたり、カタールのインターコンチネンタル ドーハの総支配人を務めた。同ホテルは、シティホテルとリゾートホテルのニーズに応え、中東地域におけるインターコンチネンタルの代表的なホテルのひとつです。それ以前は、インドに拠点を持つセレーンホテルズ&レストランズカンパニーで1年間、オペレーション・ディレクターとしてホテルおよびレストランの開発と運営を統括した。

2008年から2010年まで中国の蘇州において、クラウンプラザ蘇州の総支配人、サウジアラビア共和国のインターコンチネンタル アル ジュベイルの総支配人、2003年から2005年までオマーン国のアル ブスタン パレス インターコンチネンタルで総支配人代理を務めた。

ホテリエとしてのキャリアは1986年に始まり、オマーンのインターコンチネンタル マスカット、アル ブスタン パレス インターコンチネンタルといった中東地域のインターコンチネンタルで宿泊部門から管理職に進み、クラウンプラザ サラーラ(オマーン)の開業準備チームでリーダーシップを発揮。

アメリカン ユニバーシティ カイロ(エジプト) 政治科学専攻 在籍

テキサス州立 テキサス サウザン ユニバーシティ 政治科学専攻 在籍

ムハーラク ホテル トレーニング アンド ケータリングセンター(バーレーン) ディプロマ取得

コーネル大学(米国) プロフェッショナル・ディベロップメント・プログラム修了

1964年5月15日、英国生まれ(オマーン国籍)