

Zentis Osaka の洗練された空間とハイエンドオーディオで音楽体験を楽しむイベント
世界的アーティストのメモリアルデーに、最高の音を堪能する
「Salon de Zentis」 Vol. 2 “Dinner with John Lennon”開催

日程：2021年12月8日(水) 18:30～



ジョン・レノン イメージ



ラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」ラウンジエリア

Zentis Osaka（所在地：大阪市北区堂島浜 1-4-26、総支配人：安井淳）は、上質な音楽体験を楽しむイベント「Salon de Zentis」の第二弾を12月8日（水）に開催いたします。

本イベントでは、音楽・映画・美術・舞台など幅広いジャンルで活躍するプロデューサー・立川直樹氏を迎え、世界中のアーティストから Zentis Osaka の空間をひきたたせる音楽をセレクトし、ホテルならではの特別空間を通じてお客様にカルチャーの新たな楽しみ方をご提供します。

ご好評をいただいた Vol.1 “Billie Holiday”に続く第二弾では、世界的ロックバンド ビートルズのメンバーとして世界の音楽シーンを塗り替え、解散後はソロアーティストとしてロック史上に残る名盤・名曲を発表し多くのアーティストに影響を与えたジョン・レノンの命日である 12月8日に、ハイエンドオーディオで彼の残した音楽を聴く特別な夜をお届けいたします。

東京・中目黒「CRAFTALE」のエグゼクティブシェフ・大土橋真也氏が監修するラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」のこの夜のためだけに用意した特別ディナーを味わいながら、上質で細部にまでこだわった Zentis Osaka のデザイン空間ならではの本物に触れる音楽体験をご堪能いただけます。

「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所」をコンセプトとし、新しい価値観やアイデアとの知的邂逅を大切にする Zentis Osaka で、新たなカルチャーとの出会いの場を創出するために企画された本イベント。一日限りの上質で唯一無二な音楽体験をお楽しみください。

※諸般の事情により、イベント内容に一部変更が生じる場合がございます。最新情報は公式ウェブサイトをご確認ください。

●イベント概要

- イベント名 : Salon de Zentis Vol.2 “Dinner with John Lennon”
日時 : 2021年12月8日(水)
 ディナー 18:30～20:00/セッション 20:00～21:30
会場 : ラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」(2F)
料金 : 25,000円(サービス料・消費税込)
 ウェルカムシャンパン、特別ディナーコース付き
 ※その他ドリンクは料金別
予約受付 : 06-4796-3200(ラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」)
URL : <https://zentishotels.com/ja/osaka/news/event/202111042549/>
主催 : Zentis Osaka
プロデューサー : 立川直樹
製作 : **KYOEI**
協力 : **FM COCOLO 765 Technics**

●ジョン・レノン

イギリス・リバプールで生まれ幼少期を過ごした。1957年にグラマースクールの友人達とスキッフルバンド『クォリー・メン』を結成。その後、ポール・マッカートニー、ジョージ・ハリスンなど『ビートルズ』のメンバーとなる人達と出会い、バンド活動にのめり込んでいった。そして、リンゴ・スターが加入し『クォリー・メン』改め『ビートルズ』としての活動の幅を広げていく。ジョンはバンドのリーダー的存在であり、レノン＝マッカートニー名義で数多くの楽曲を作った。1970年ビートルズ解散後もソロとして「ジョンの魂」「イマジネーション」などのアルバムを発表。その影響はロックミュージシャン達だけにとどまらず、また妻で芸術家のオノ・ヨーコとともに平和活動家としての活動は特筆に値する。



ジョン・レノン

●プロデューサー 立川直樹氏

1949年生まれ。70年代の始まりから、メディアの交流をテーマに音楽、映画、美術、舞台など幅広いジャンルで活躍するプロデューサー・ディレクター。分野はロック、ジャズ、クラシック、映画音楽、アート、舞台美術、都市開発と多岐に渡り、音楽評論家・エッセイストとしても独自の視点で人気を集める。『シャングリラの予言』、『セルジュ・ゲンズブールとの一週間』、『TOKYO1969』、『ザ・ライナーノーツ』、『CONVERSATION PEACE ロックンロールを巡る10の対話』、『I Stand Alone』など著書多数。

Zentis

OSAKA

●ラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」

ブレックファストからディナーまでご利用いただけるオープンキッチンのオールデイダイニングレストランに、アフタヌーンティーやカクテルをお楽しみいただけるラウンジ・バーエリアが一体となり、朝と夜とで異なる雰囲気を見せる、スタイリッシュな空間が広がります。個室やテラス席もあり、様々なシーンや用途で重宝します。

東京・中目黒「CRAFTALE」のエグゼクティブシェフ・大土橋真也氏がプロデュースし、ヘッドシェフには日本とフランスで研鑽を積んだ山田泰司氏を迎えます。大阪の食文化に敬意を払い、五感に響く料理の数々を提供します。



ラウンジエリア

●Zentis Osaka

パレスホテルが手掛ける宿泊主体型ホテルブランド。名称の「Zentis」とは、究極を象徴する「Z」と、ラテン語で本質を表す「entis」、また日本語の「zento（前途）」、「en（縁）」から作られた造語。自らのライフスタイルの本質を極める人達が、暮らすように滞在を楽しみながら、前途を切り拓き、縁とめぐり合える場所になるという想いを込めました。インテリアデザインは、世界のラグジュアリーホテルのデザインを数多く手がける、タラ・バーナード氏率いる「タラ・バーナード&パートナーズ」が担当。大阪の中心で知的好奇心をくすぐるような体験を求める、洗練されたゲストをターゲットにした館内は、自然な素材や色を基調としたデザインです。



Zentis Osaka 外観

●ブランドコンセプト

「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所」

今まで出会うことのなかった人々、ビジョン、価値観、アイデア。そんな「新しい何か」との知的邂逅がゲストに新たな息吹を与える場所を目指します。



Zentis Osaka ホテルロビー

●新型コロナウイルス感染拡大防止対策について

Zentis Osaka では、お客様ならびに従業員の健康と安全のため、またお客様に安心してお越しいただけるよう以下の対策を取っております。

パブリックエリア

- ・館内の定期的な消毒清掃を含む衛生強化
- ・館内エントランス、館内各所、化粧室内に消毒液を設置
- ・エレベーター利用者数の制限

従業員

- ・入社時の検温、手指の洗浄とアルコールによる消毒
- ・お客様対応ごとに手指を消毒
- ・マスクの着用および一部スタッフによる衛生手袋の着用

ご宿泊／ご到着時・ご出発時

- ・ご到着時に健康チェックシートへのご記入および消毒・検温のお願い
- ・カウンターへのアクリルボード設置
- ・キーカード、タブレット等お客様の共用品の使用都度の消毒を徹底
- ・お客様のご案内後にエレベーターボタン等の消毒を徹底
- ・ご精算時にはキャッシュトレイを使用

ご宿泊／ご滞在中

- ・客室内のリモコンは客室清掃時に消毒し、個別に包装
- ・お客様のチェックイン後はスタッフによるお部屋への入室をできる限り控えるため、お届け物はドア前で受け渡し

ご宿泊／ご出発後

- ・お客様のご出発後は客室内全体を消毒した上で、衛生管理を徹底
- ・客室清掃員は各客室の清掃前後に手洗い・うがい・消毒を行い、都度手袋を交換

レストラン

- ・レストラン、ラウンジは席の間隔を空けてご案内
- ・ご予約時間を分散し、密にならないようにコントロール
- ・テーブル・椅子を消毒し、扉の手すり、ドアノブなどは30分毎に消毒
- ・お客様の来店時の消毒・検温のお願い
- ・店舗メニューは、お客様、従業員共に極力触れないよう、QRコードを導入
- ・塩・胡椒・砂糖などは個別にご用意、または個別包装されたものを使用
- ・ご精算時にはキャッシュトレイを使用