



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001
大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL:06-6344-1235 (代表)
FAX:06-7220-3403
<https://www.granvia-osaka.jp/>

News Release

報道関係各位

2020年6月2日
株式会社ホテルグランヴィア大阪

ホテル1階に新レストラン カフェ&ダイニング「IGNITE (イグナイト)」 6月5日(金)オープン ～館内全面リニューアル第2期(1階リニューアル)完成～

株式会社ホテルグランヴィア大阪(大阪市北区梅田3-1-1:代表取締役社長 宮崎好弘)では、2019年2月から行ってきた館内全面リニューアルの第2期として、6月5日(金)、ホテル1階に新たなレストラン カフェ&ダイニング「IGNITE (イグナイト)」をオープンいたします。

また、ホテル1階のエントランスは開放的で上質な空間となり、既存店舗「ティーラウンジ」は個室を備えた喫茶店舗として、リニューアルいたしました。



カフェ&ダイニング「IGNITE (イグナイト)」店内イメージ・料理イメージ

■新レストラン カフェ&ダイニング「IGNITE(イグナイト)」について

ビジネスの商談や打合せ、待合せ・ランチにも便利なホテル1階に、カジュアルなスタイルのカフェ&ダイニング「IGNITE(イグナイト)」が誕生します。

店名とした「IGNITE(イグナイト)」は、大阪駅を行き交う、全てのお客様の心に火を灯したい、という思いを込めて名付けております。朝食・ランチ・カフェ・ディナーの4つの時間帯で素材そのものの味を活かした料理と、それにあわせたワインなどのアルコール飲料をご提供します。

なお、本レストランは首都圏や関西でカフェやフレンチレストランなど幅広い業態の店舗を手がける、株式会社トリコロールに業務委託し、関西初となる新ブランド カフェ&ダイニング「IGNITE」の1号店となります。これまで三十数年有してきた、当ホテルのおもてなしや営業手法と合わせ、両社の強みを活かしつつ、今後新たな顧客層の拡大を図って参ります。

<新店舗概要>

1. オープン日時 2020年6月5日(金) AM8:00

2. 店舗概要

・営業面積	307㎡
・席数	123席(ホール112席[内、個室1室14席]、カウンター11席)
・営業時間	朝食 8:00~11:00(ラストオーダー 10:30)
	ランチ 11:00~15:00
	カフェ 15:00~17:00
	ディナー 17:00~23:00(ラストオーダー 22:00)

※新型コロナウイルス感染拡大防止の為、
当面の間は、22:00閉店(ラストオーダー 21:00)といたします。

3. 予約受付 2020年6月3日(水) 10:00~
ホテル公式ホームページもしくは電話受付(06-6347-1880)

4. 業務委託先 株式会社トリコロール
所在地:〒105-0004 東京都港区新橋6-12-5 TRCビル
代表者:代表取締役社長執行役員 柴田 直孝
設立:1936年3月
事業内容:カフェ・レストラン・ブーランジェリー等の飲食店の運営(全国約96店舗)
URL :<http://www.tricolore.co.jp/>

●オープン記念の特典、セットについて

1. テイクアウトコーヒーの無料サービス

提供期間:2020年6月5日(金)~6月11日(木)の7日間

提供時間:8:00~ラストオーダーまで

期間内のご利用で、イグナイト公式SNSの登録をいただいた
お客様にテイクアウトコーヒーを、無料でご用意します。

2. オープン記念セット

販売期間:2020年6月5日(金)~6月30日(火)

販売価格:2,310円(税金・サービス料込み)

提供時間:17:00~ラストオーダーまで

名物「熟成牛のグリル グリーンチリソース タリアータ風」のお試しサイズと、ビール又はワイン(赤/白)のセット。

旨みが凝縮したイチオシの熟成肉を堪能できる、IGNITEならではの味わいです。



●メニューについて（金額は全て、税金・サービス料込み）

1. 朝食

モーニングセット4種 各1,400円

西梅田で人気のブーランジェリー「BURDIGALA(ブルディガラ)」特製のパンとサラダバーがついた、4種類の玉子料理からお選びいただける朝食セットです。

※新型コロナウイルス感染拡大防止の為、当面の間はサラダバーを中止し、個々盛りにて提供いたします。



2. ランチ

ランチメニュー 1,400円～

ランチタイムでは、特製のイグナイトカレーや名物「熟成牛グリル」、パスタなどをお楽しみいただけます。

朝食同様に「BURDIGALA(ブルディガラ)」特製パンとサラダバーのセットもご用意しています。

- ・特製イグナイトカレー 単品 1,400円
- ・熟成肉を使ったボロネーゼ 単品 1,900円
- ・熟成肉のグリル(150g) 単品 2,200円



3. カフェ

【1日10食限定】アフタヌーンティーセット(2名様用) 4,180円

8種類が楽しめるアフタヌーンティーセットをはじめとしたスイーツだけでなく、パスタやサンドウィッチなどの軽食も揃えるカフェタイム。

特製イグナイトカレーは、遅い時間のランチにも対応し、17時までお楽しみいただけます。



4. デイナー

単品メニュー&パーティープラン

名物は各種グリル料理。中でもイチオシは熟成牛の旨みを味わう「熟成牛のグリル」。その他、気軽に利用いただける前菜や揚げ物、パスタ・ピザも提供いたします。

- ・熟成牛を使ったボロネーゼ タリアテッレ 1,980円
- ・熟成牛のグリル グリーンチリソース タリアータ風(200g) 3,850円

また、4名様～14名様までご利用いただける個室を1室備え、パーティープランもございます。

- ・パーティープラン お1人様 3,800円～



●空間、内装について

「駅直結であることを忘れさせる、シンプルモダンな店内」。気軽に利用できるカウンターやゆっくり寛げるボックス席、コンセントを配置したビジネス向けスペースなど、様々なシーンでご利用いただけます。また、グループでのパーティーも可能な個室も備えています。



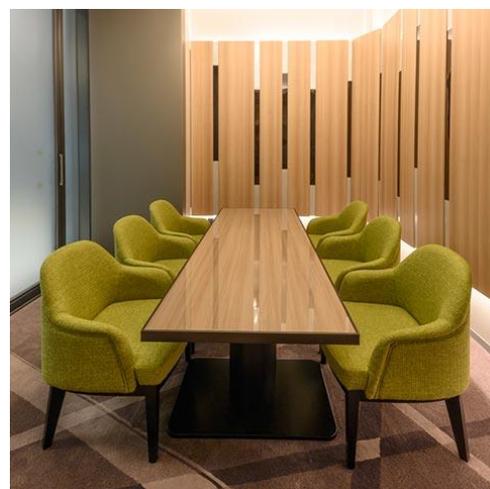
■その他、館内全面リニューアル第2期について

●1階「ティーラウンジ」のリニューアルについて

今回のリニューアルで、「駅直結のゆとり空間」というコンセプトをより一層強化するため、面積を約1割に拡張いたしました。席数は6席の増加にとどめ、アクセスの良さとゆとりある空間を兼ね備えたラウンジとして、他店との差別化を図って参ります。

また、喫茶店舗としては珍しい個室を新設し、商談やお顔合わせなど多彩なご利用シーンに対応します。

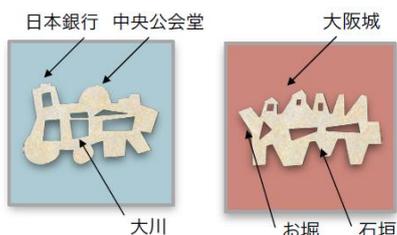
- 1.営業面積:295.4㎡(内個室面積:15㎡)
- 2.営業席数:136席(内個室席数:6席)
- 3.個室料金:1,500円/1時間(税金込)
- 4.個室プラン:2,500円～



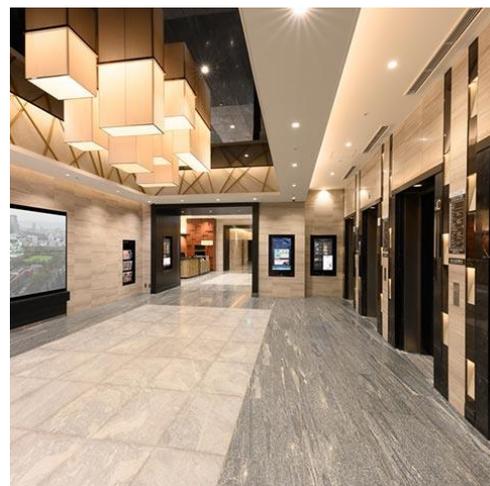
●1階レイアウト変更・空間演出について

フロントを19階に移設し、東西の玄関を一直線で結ぶレイアウトとした1階は、大阪の玄関口に位置するJR大阪駅直結のシティホテルとしてふさわしく、広々とした上質な空間に生まれ変わりました。

「美しい大阪を旅する。」をコンセプトに、大阪の街並みを模した切り絵、水の都・大阪を表現した堂島川の水面など大阪をイメージした絵画を配し、お客様をお迎えます。



作者 HAYASHI MARIKO



- このリリースに関するお問い合わせ先
㈱ホテルグランヴィア大阪 マーケティング部 広報/御影早季
TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-7220-3403
E-mail: s_mikage@hgo.co.jp

- 一般の方のお問い合わせ先
ホテルグランヴィア大阪 TEL: 06-6344-1235 (代)