



3月16日開業！日本初進出のラグジュアリー・ライフスタイルホテル 「W Osaka」総支配人に、近藤 豪が就任

～国内外ホテルでの豊富な経験と、大胆でエネルギッシュな「W」ブランドが大阪で結実～



W Osaka 総支配人 近藤 豪

W Osaka(所在地:大阪府中央区南船場4丁目1番3号、総支配人:近藤 豪)は、2021年3月16日(火)に開業するホテルの総支配人に、近藤 豪が就任しましたことをお知らせいたします。

近藤は世界最高峰のホスピタリティ・マネジメントをスイスのレ・ロッシュ大学で学び、1997年よりホテルエとしてのキャリアを開始しました。2013年には副総支配人としてザ・リッツ・カールトン京都の開業を手掛け、その後、ザ・リッツ・カールトン大阪での勤務を経て、2016年にザ・リッツ・カールトン・パリ グランドオープン時にホテルマネージャーとして就任。2017年からはセントレジスホテル大阪にて総支配人を務めるなど、20年以上に渡りホテル業界に従事してまいりました。W Osakaでは、近藤のラグジュアリーホテルに関する豊富な経験と、並々ならぬ情熱を注ぐ料飲ビジネスやイベントに関する知見を存分に活かした上で、「W」ならではの品質でユニークなサービスの提供を目指します。

近藤 豪 総支配人就任に際してのコメント

日本初進出のWへ、開業メンバーとして加われたことを大変光栄に思います。Wではホテル従業員のことを「タレント」と呼んでいます。特にW Osakaでは「OMOROI(おもしろい)タレント」と名付けており、それに相応しい個性的でユニークなメンバーが国内外から多数集いました。1998年にニューヨークで誕生以来、世界中で多くのお客さまを魅了し続けるWの日本初の開業に向け、そして“泊まるだけのホテルじゃない、クリエイティビティを解き放つ「大人の遊び場」”の実現に向け、タレント一同、盤石の体制を整えてまいります。

近藤はこれまで、既存のラグジュアリーホテルのイメージを覆すような、「遊び心」を加えたイベントやプロモーションを数々手がけてまいりました。シャンパーニュと DJ、鮭を融合した「鮭シャン Night」や、一般的にはシーズンオフである真夏に開催したストロベリーブッフェ「夏いちごフェス」などは当時、予想を大きく上回る反響を得ることができました。

また、「パティスリー界のピカソ」と呼ばれるピエール・エルメ氏や「中華の鉄人」陳建一氏を父に持つミシュランスターシェフ 陳建太郎氏など、国内外のセレブリティシェフとのコラボレーションを仕掛けることも得意としています。大胆でエネルギッシュなブランドとして名を馳せる W で、近藤がタレントたちと共に繰り出す新たな一手にご期待ください。

「アジアのベストレストラン 50」第 10 位にも選出された、スターシェフ監修のオールデイダイニングも

館内には鮮やかなネオンきらめく大阪の街からインスパイアされた、賑やかで個性あふれるレストラン、バーが合計 6 つオープンします。1 階の路面沿いに位置した鉄板焼「MYDO(まいど)」では、黒毛和牛のブランド牛や国産赤牛、「食いだおれの街」大阪を代表するローカルグルメのお好み焼きなどを、3 つのエリアに分かれたカウンターで W らしいスタイリッシュなアレンジを加えてご提供いたします。宿泊のお客さまがチェックインをし、毎日多くの人々が行き交う 3 階に位置する「リビングルーム」には、スタンドマイクを備えたステージや DJ ブースが常設され、音楽やライブイベントを実施する予定です。

さらに、インターナショナルブラッセリー「Oh La La...(オーララ)」は、2020 年度の「アジアのベストレストラン 50」で 10 位にランクインし、さらに同業者であるシェフたちの投票により選出される「シェフズ・チョイス賞」を受賞した、日本を代表するフレンチの名店「ラ・シーム」(大阪市中央区 <http://www.la-cime.com/>) の高田 裕介シェフが監修します。



鉄板焼「MYDO」イメージ



インターナショナルブラッセリー「Oh La La...」イメージ

ジャンル	名称	特徴	席数	階数
鉄板焼	MYDO (まいど)	3 エリアに分かれたカウンターと個室を有する。ブランド牛の鉄板焼、お好み焼きなどのローカルグルメ、さらには鉄板を使用した割烹料理まで、多彩なメニューをきらびやかな空間の中で楽しめる。	38 席 (内、個室 8 席)	1 階
パティスリー	MIXUP (ミックスアップ)	秋はイチヨウ並木、冬はイルミネーションが美しい御堂筋に面したパティスリー。シェフが目の前のカウンターで仕上げるスイーツや焼き立てのフィナンシェを、こだわりのドリンクとともに提供します。	32 席	1 階
インター ナショナル ブラッセリー	Oh La La... (オーララ)	「アジアのベストレストラン 50」の 10 位にランクインし、ミシュラン 2 つ星にも輝くフレンチの名店「ラ・シーム」高田シェフ監修。食通をも満足させるメニューの数々を W Osaka オリジナルラベルのシャンパンやソムリエ厳選ワインと共に。	160 席	3 階
ラウンジ	リビングルーム	多くの人々が行き交う、リビングルーム(ロビー)フロアにあるラウンジ。カジュアルランチ、アフタヌーンティー、カクテルタイムなどあらゆるシーンで利用可能。オープンエアのテラス席も有。常設の DJ ブースではイベントも実施予定。	184 席 (内、個室 35 席 テラス席 30 席)	3 階
鮨	うき世 (うきよ)	カードキーをかざすと、そこは限られた人のみぞ知る世界。才気あふれる職人が目の前で握る江戸前鮨、日本各地から取り寄せる銘酒や関西の地酒を、美しい一枚板のカウンターで堪能できる。	10 席	3 階
バー	WET DECK&BAR (ウェット デッキ&バー)	全長 20mの美しいプールの横に位置するバーでは、W Osaka オリジナルカクテルをはじめ、多彩なドリンクを提供します。大阪では珍しいオープンエアのデッキエリアもご用意。貸切パーティやイベントとしての利用も可能。	デッキ 54 席 バー 45 席 (季節営業)	4 階

公式サイト: marriott.co.jp/hotels/travel/osaow-w-osaka

Instagram: [instagram.com/wosakahotel/](https://www.instagram.com/wosakahotel/)

Facebook: [facebook.com/WOsakaJPN](https://www.facebook.com/WOsakaJPN)

###

W ホテルについて

マリオット・インターナショナルが展開するブランドのひとつである W ホテルは、ニューヨークの大胆な発想と 24 時間 365 日眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ 20 年以上に渡って、ホスピタリティ業界でセンセーションを巻き起こし、そのあり方を再定義してまいりました。W の象徴である「W」のサインの下、W ホテルは世界各地に 55 軒以上を展開し、従来のラグジュアリーの常識を

飛び越え、お客様からの期待に応えています。W はお客様が持つ、思い切り楽しみ、日常の繰り返しに反発したいという強い願望に火をつけ、お客様の人生への「渴望」を解き放つことを目指しています。ブランドの刺激的なデザイン、象徴的な「Whatever/Whenever」サービス、そして活気あふれる「リビングルーム」は、他のブランドには真似できない体験を生み出します。革新的でインスピレーションに富み、人々を魅了する W の情熱は、世界各地で新しいものを発見したい、もっと見たい、もっと感じたい、もっと遠くへ行きたい、夜遅くまで楽しみたい、というお客様の尽きることのない欲求を叶えてまいります。W ホテルについての詳しい情報は、whotels.com/theangle または [Twitter](#)、[Instagram](#)、[Facebook](#) をご覧ください。W ホテルズ・ワールドワイドはマリオット・インターナショナルのロイヤリティプログラム「Marriott Bonvoy™（マリオット ボンヴォイ）」に参加しています。このプログラムでは、グローバルブランドの素晴らしい施設、Marriott Bonvoy Moments での体験、無料宿泊やエリートステータス認定のための宿泊などのポイント獲得など、他に類を見ない特典をご用意しています。無料入会やプログラムの詳細については MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

画像素材ダウンロード URL

PASS:wosaka

URL:<https://bit.ly/3flJlrJ>

問い合わせ先:

ホテルについて

W Osaka PR 事務局(マテリアル内)

担当:城所(070-4540-7714)、丸山(070-2492-4262)

TEL: 03-5459-5490 / FAX: 03-5459-5491 / E-mail: 2-2bp@materialpr.jp

W Osaka 開業準備室

PR ディレクター 渡邊 綾子

TEL: 070-1451-9397 / E-mail: Ayako.Watanabe@whotels.com