

報道関係者各位

2024年2月27日



**【W大阪】大人の隠れ家ダイニング・看板のない店「鮪 うき世」がリニューアルオープン！**  
～銀座「鮪 むらやま」とのコラボレーションで日本の“鮪文化”を世界へ～



「鮪 うき世」の藤澤琢史 と「鮪 村山」の村山大作氏

ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪(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)では、2021年の開業以来、看板のない大人の隠れ家ダイニングとして人気の「鮪 うき世」を、東京・銀座の「鮪 むらやま」(東京都中央区銀座7-6-2)とコラボレーションした鮪店として、2024年3月1日(金)にリニューアルオープンいたします。

**日本の“鮪文化”を世界へ！次世代の鮪職人たちが繋ぐ伝統と革新**

W大阪館内でもその場所を明らかにせず、専用カードキーでのみアクセスが可能な看板のない店「鮪 うき世」。2021年のホテル開業以来、大人の隠れ家ダイニング、大阪で食べられる江戸前鮪のお店、として評判を呼んできました。一方、東京・銀座の「鮪 むらやま」は、有名日本料理店出身の村山大作氏の技が生きる手の込んだつまみのファンも多い、予約困難で知られる鮪の名店。

W大阪総支配人の近藤が大の鮪好きということもあり、親交のあった「鮪 むらやま」の村山氏から「日本の“鮪文化”を世界へ広めたい。若い職人たちにどんどんと外の世界へ出て挑戦してほしい。」という熱い思いを聞いた日から、この度のコラボレーション構想が始まりました。

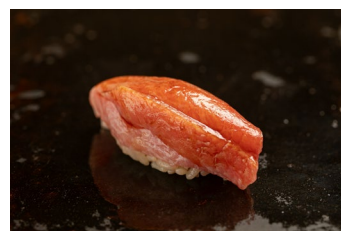
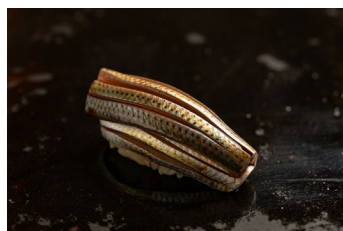
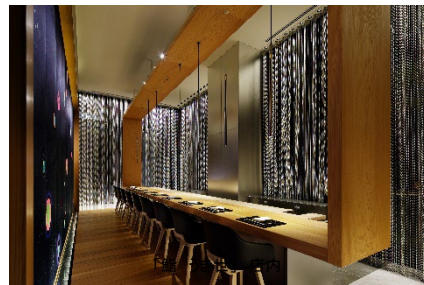
「鮪 うき世」大将・藤澤と「鮪 むらやま」の次世代の職人たちによるリズムカルな握りのテンポから生み出される伝統と革新の江戸前鮪が、“UKIYO”ばなれた空間で束の間、夢見心地にさせてくれます。

東京と大阪の“SUSHI境界線”を超える、そしていつかは日本と世界の境界線を超える、「鮪 うき世」の新しいジェネレーションにご期待下さい。

## 「鮨 うき世」

新鮮な海の幸を握った鮨をほおぼり、その美味しさに舌鼓を打ちながら、しばし現実を離れて、深海をイメージした神秘的な空間で楽しむ本格江戸前鮨。大将や鮨職人たちの快活でリズムカルな心地よいやりとりが、まるで竜宮城での楽しい宴席を思わせる。

**営業時間** 18:00～、20:30～ ※定休日：日・月曜  
**料金** おまかせ 36,300円(税・サービス料15%込)  
**予約** 完全予約制  
**お問合せ** 電話：06-6484-5812(レストラン予約)  
 E-mail: w.osaka.restaurantreservations@whotels.com  
 URL: <https://ukiyo.wosaka.com>  
 ※お子様のご利用は、13歳以上に限らせていただきます。



### <鮨 うき世 大将> 藤澤 琢史のコメント

「リニューアルオープンに向け、東京・銀座「鮨むらやま」の村山大作氏のもとでその高い技術を学びました。日本料理の神髄をベースにした本格江戸前鮨を、大阪でもお召し上がりいただきたいです。つまみの煮蛸や蒸鮑、本鮨はもちろんのこと、握りの海老、小肌は絶品です。是非、足をお運びください。」

### 藤澤 琢史(ふじさわ たくじ)プロフィール

1988年、山口県岩国生まれ。江戸前の鮨店を営む家庭で育つ。鮨の奥深さに惹かれ必然的に寿司職人を目指す。数々の名店主を世に送り出している「銀座 久兵衛」にて17年間腕を磨き、この度W大阪「鮨うき世」にて新たな道をスタート。旬の味覚にこだわった丁寧で誠実な仕事を貫く。きめ細やかな気配りと、藤澤の温かい人柄が表れた鮨が評判。



「鮨 うき世」大将 藤澤琢史

### 鮨むらやま

ミシュランガイド東京 2024 で 1 つ星を獲得している銀座の予約困難店。日本料理出身の村山大作氏は会席の経験をつまみに生かし、揚げ物や椀物を供し酢の物で締める。握りは江戸前の仕込みを種に施す。小肌や車海老に芝海老のおぼろをかませる古典もあれば、玉子にメープルシロップの香りを足すモダンさも見える。

<https://sushi-murayama.jp>

###

### W大阪について

マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「W」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市のメインストリートである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギッシュな大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。50室のスイートルームを含む全337室のゲストルーム、6つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とするWならではの質でユニークなサービスで、W大阪ならではの体験をご提供します。W大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

公式サイト: [wosaka.com](http://wosaka.com)

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

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

### **W ホテルワールドワイドについて**

マリOTT・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 時間眠らない街の文化の下に誕生以来、およそ 20 年に渡り、ホスピタリティシーン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きました。世界各地に広がりつつある W ホテルのネットワークは、現在 60 軒以上を展開し、どこへ進出しても意表を突く W ホテルは、ラグジュアリーに関する既成の概念を飛び越えて新たなホテルブランドを生み出してまいります。W はゲストが持つ、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、ゲストの生への渴望を解き放つことを目指しています。当ブランドの刺激的なデザイン、W を象徴する“いつでもどんなことでも” (Whenever/Whatever) に対応するサービス、そして活気あふれるリビングルームがもたらすゲスト体験は、模倣されることもありますが、W に追い付くことはできません。革新的でインスピレーションに富み、逃れられないほどの熱気に満ちた W が、各地の最新情報を知りたい、もっと見て感じて遠くまで行きたい、夜も遅くまで楽しみたいというあくなき欲望をサポートいたします。W ホテルについての詳しい情報は、<https://w-hotels.marriott.com/ja-JP/>または Twitter、Instagram、Facebook をご覧ください。W ホテルワールドワイドは、マリOTT・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである Marriott Bonvoy®(マリOTT ボンヴォイ)に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、[marriott.com](http://marriott.com) をご覧ください。

### **【リリースに関するお問い合わせ先】**

W 大阪 マーケティング & コミュニケーションズ マネージャー 小笹 朋美 / コーディネーター 味谷 奈緒

TEL: 06-6484-5676

E-mail: [Tomomi.Ozasa@whotels.com](mailto:Tomomi.Ozasa@whotels.com) [Nao.Ajitani@whotels.com](mailto:Nao.Ajitani@whotels.com)