

Press Release

2025年2月28日

【voco 大阪セントラル】本格イタリアンで春を満喫！旬の食材を贅沢に使った、彩り豊かなランチビュッフェと3種のディナーコース



voco 大阪セントラル（所在地：大阪府大阪市西区京町堀 1-7-1、総支配人：宍倉大地）直営のイタリアンレストラン「LOKAL HOUSE」では、2025年3月1日（土）より、春野菜、魚介とお肉を楽しめる「春を彩るイタリアン」を提供いたします。

ランチタイムでは、彩り豊かな前菜からパスタ、シーフードやお肉、デザートまで40種類以上の料理が並ぶビュッフェスタイルで、本格イタリアンをお楽しみいただけます。ディナータイムでは、その日の気分やお好みに合わせてお選びいただける3種のコース料理をご用意しております。

春を彩る旬の食材を味わえるイタリア料理で、ときめきの時間をご満喫ください。

詳細・ご予約：<https://www.lokalhouse.jp/>

お問い合わせ：TEL 06-6445-1100（代表）

※お電話にてのレストラン予約受付時間：10：00～17：00

■イタリアンランチビュッフェ



春キャベツやそら豆など、体に優しい春野菜をはじめ、桜鯛やあさり、しらすといった旬の魚介類を堪能できるメニューを取り揃えております。また、ハーブの香りと豚肉の旨みが絶妙な「ポルケッタ」（ポークロースト）や、ライブキッチンで直径約45cmのグラナパダーノチーズの上で仕上げる、目にも楽しい「グラナパダーノスパゲッティ」もおすすすめです。

期間：2025年3月1日（土）～5月31日（土）

※GW期間4月26日（土）～5月6日（火・祝）を除く

時間：11:30～14:30 (L.O.)

料金：大人5,000円 | シニア（65歳以上）4,000円 | こども（6～12歳）2,500円

※ジュース2種、コーヒー・紅茶付き

※上記料金はすべて税金・サービス料込みです

※6歳未満のお子様は無料です

■3種のイタリアンディナーコース



（写真左から）「トラディショナル」、「フュージョン」、「カジュアル」ディナーコース（イメージ）

菜の花や梅干しを取り入れた爽やかな前菜から、タケノコが主役の春のスパゲッティなど、日本の旬の食材を本格イタリアンに融合した「フュージョン」（写真中央）。赤ワイン仕立ての牛ほほ肉の煮込みをはじめ、オーセンティックなイタリア料理が揃う「トラディショナル」（写真左側）。ライトなイタリア料理と料理にフィーチャーしたカクテル4種を含む飲み放題付きの「カジュアル」（写真右側）。3種3様のディナーコースが春バージョンで登場。

期間：2025年3月1日（土）～5月31日（土）

※GW期間4月26日（土）～5月6日（火・祝）を除く

時間：17:30～21:00 (L.O.)

料金：各コース1名様6,000円 | フルコース（メインディッシュ2種）+2,000円

※上記料金はすべて税金・サービス料込みです

【トラディショナル イタリアンディナーコース】

・ストゥッツィキーノ (つきだし)

トマトのブルスケッタ、バジル

・アンティパスト (前菜)

ホタテ、フェネル、15年熟成イタリアンドバルサミコ

・パン

・プリモ・ピアット (主食)

イカのスパゲッティ (クミン、イカ、ソラマメ)

・セコンド・ピアット (主菜)

以下から1品お選びいただけます

>魚料理 スズキのフライ (クラムソース、アスパラガス、サフラン風味)

または

>肉料理 牛ほほ肉の煮込み (マスタード、アップル、赤ワインソース添え)

・ドルチェ (デザート)

ズッパイングレーゼ

・コーヒー



【フュージョン イタリアンディナーコース】

・ストゥッツィキーノ (つきだし)

トマトのブルスケッタ、鰹節

・アンティパスト (前菜)

菜の花のフリッタータ、サルサ・ヴォンゴレ、梅干し

・パン

・プリモ・ピアット (主食)

春のスパゲッティ (タケノコ、グラナ・パダーノ、ブラックペッパー)

・セコンド・ピアット (主菜)

以下から1品お選びいただけます

>魚料理 メバルのインボルティエーニ

または

>肉料理 鴨のコンフィ (バルサミコクリーム、春野菜添え)

・ドルチェ (デザート)

フィオルディラッテ・ジェラート

・コーヒー



【カジュアル イタリアンディナーコース】

・ ストゥッツィキーノ（つきだし）

トマトのブルスケッタ、モッツアレラチーズ

・ アンティパスト（前菜）

8種類の前菜盛り合わせ

・ パン

・ ピアット・ウニコ（主食・主菜プレート）

ゴルゴンゾーラとマスカルポーネチーズのクレスペッレ・
アル・フォルノ（クレープ包み焼き）

および

以下から 1 品お選びいただけます

> 魚料理 サーモンピカタトマトソース

または

> 肉料理 鶏モモ肉詰め、ピスタチオ、レンコン

・ コーヒー

※別途 4 種のカクテルを含むフリードリンク付き



エグゼクティブ・シェフ プロフィール



アルド・キロイロ

イタリア・プーリア州出身。幼い頃から母親や祖母の料理をする姿に触れ、手料理を囲む家族の食卓を原体験にシェフを志す。voco 大阪セントラルでは、イタリア料理の伝統技法を駆使し、地元・関西の食材の魅力を引き出します。

「LOKAL HOUSE（ローカルハウス）」



voco 大阪セントラルの 1F に位置する、ホテル直営のレストランとカフェ&バー。京町堀の街を望む吹き抜けの空間で、クリエイティブなイタリア料理とスイーツをご提供します。

イタリアンレストラン

和洋折衷の朝食ビュッフェをはじめ、本格イタリアンのランチビュッフェとディナーコースまで、さまざまなシーンでご利用いただけます。オープンキッチンならではの調理風景や



香りが五感を刺激し、ライブ感あふれるダイニング体験をお楽しみください。

カフェ&バー

昼はカフェ、夜はバーとしてご利用いただけるスタイリッシュな空間。こだわりのコーヒーや紅茶、パティシエ自慢のスイーツやアフタヌーンティー、そしてオリジナルのカクテルなど、心地よい時間とともにご堪能ください。

【営業時間】

<レストラン>朝食 7:00～10:30 (L.O. 10:00) | ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

ディナー 17:30～21:30 (L.O. 21:00) ※日・祝 17:30～20:30 (L.O. 20:00)

<カフェ&バー>日～木・祝 9:30～23:30 (L.O. 22:30) | 金・土 9:30～23:30 (L.O. 23:00)

【公式サイト】 <https://www.lokalhouse.jp/>

【Instagram】 https://www.instagram.com/lokalhouse_voco.osaka/

ホテル概要



正式名称：voco 大阪セントラル

総支配人：宍倉大地

開業日：2023年5月30日（火）

所在地：〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀 1-7-1

電話番号：06-6445-1100（代表）

アクセス：

Osaka Metro 四ツ橋線「肥後橋駅」7番出入口より徒歩3分

Osaka Metro 御堂筋線「淀屋橋駅」13番出入口より徒歩5分

Osaka Metro 四ツ橋・御堂筋・中央線「本町駅」28番出入口

より徒歩5分

voco について

voco は、頼れる安心感とチャーミングな個性で、これまでとはひと味違うプレミアムな体験を提供するホテルブランドです。

ラテン語で「招待する」や「呼び合う」を意味する voco という名前は、落ち着いた雰囲気の中「思いがけない特別」を提供するブランドのスタイルを表現しています。気取らずにくつろげる、居心地の良い空間とゆっくりと流れる上質な時間。植物由来のバスアメニティ、ちょっと贅沢で快適なベッドはリサイクル素材から。ようこそのお気持ちをお伝える、その土地ならではのウェルカムトリートでゲストを温かくスムーズにお迎えします。自分らしく過ごすくつろぎの客室、人が集い活気にあふれたレストラン&バーで、プレミアムでリラックスできる空間へご案内します。voco でしか体験できない特別な旅へ、ようこそ。詳細およびご予約は、www.vocohotels.com をご覧ください。

また、Facebook www.facebook.com/vocohotels、Instagram www.instagram.com/vocohotels でも情報を提供しています。

###

IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の 19 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,600 軒超のホテルを有し、2,200 軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは、1 億 4,500 万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニェット コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランズ, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** voco, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブパケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクルーシブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG のホテルとコーポレートオフィスには、約 385,000 人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2024 年 12 月 31 日現在

日本国内では、2006 年 12 月に ANA とのジョイントベンチャー会社である IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANA との共同ブランドを含む 9 ブランド（インターコンチネンタル、シックスセンシズ、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・イン リゾート、ホリデイ・イン エクスプレス、ホテルインディゴ、voco、ガーナー）、52 ホテル、14,605 室を展開しています。さらに、ホリデイ・イン京都五条（2025 年）、ANA ホリデイ・インリゾート軽井沢（2025 年）、インターコンチネンタル札幌（2025 年）、高知、知立、浜松に 3 軒の ANA クラウンプラザホテル（2026 年）、リージェント京都（2027 年）、voco 広島（2027 年）などの 14 ホテル（2,355 室）が開業予定です。また 2025 年には、「ヴィニェット コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクションが誕生します（現在ブランド移行中）。IHG ホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。※2024 年 12 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

本リリースに関するお問い合わせ：

voco 大阪セントラル Sales & Marketing 部

坪佐 隆史 (Takafumi Tsubosa)、江 (コウ) 若雯 (Jowen Chiang)

Email: voco.osaka.mkt@ihg.com

ブランド PR・広報代行 (株式会社ラプレ)

小村 由里 (Yuri Komura)、岡本 玲子 (Reiko Okamoto)、辻本 菜々子 (Nanako Tsujimoto)

Email: pr@raple.co.jp

Phone: 06-4708-3766