

2025 年 4 月 8 日

グランドプリンスホテル大阪 ベイ

鉄板焼「彩(いろどり)」が「瀬戸内」×「鮨」をテーマにリコンセプトオープン
炎の舞う鉄板焼きパフォーマンスや鮨職人の技術を目の前で楽しめるライブ体験を強化

オープン日： 2025 年 5 月 2 日(金)

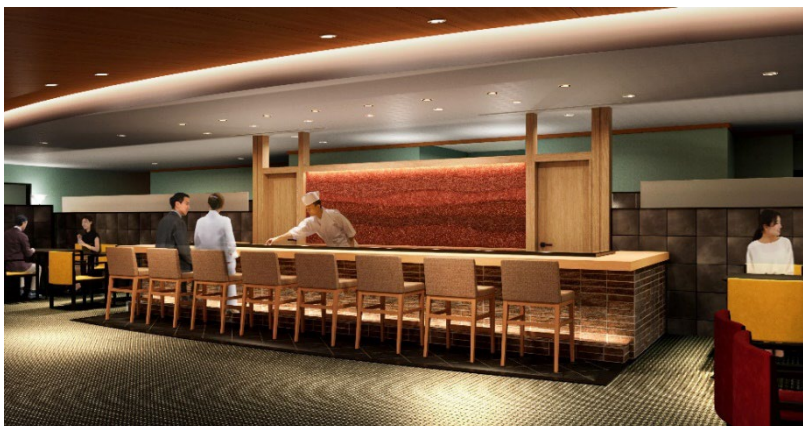
大阪ベイエリアに位置するアーバンリゾートホテル、グランドプリンスホテル大阪ベイ(所在地：大阪市住之江区南港北 1-13-11 総支配人：大崎誓也)は 1 階の鉄板焼きレストラン「彩(いろどり)」の一部をリニューアルし、ライブスタイルで「鉄板焼き」と「江戸前鮨」が楽しめるレストランに 2025 年 5 月 2 日(金)より、リコンセプトオープンいたします。

近年海外からの旅行者増加に伴い、日本の食文化体験や食事への没入体験の提供が求められています。この度のリニューアルでは新たに鮨カウンターを設置し、目の前で鮨職人の調理を体験できるライブ機能を強化。また、「瀬戸内の恵みを伝える江戸前鮨の贅沢なひととき」を食事のテーマとして掲げ、蛸や鯖など良質な海の幸やオリーブ牛といった瀬戸内の特産品を堪能できるコースをご用意いたします。



鮨カウンターを新設～職人の技を目の前で体験しながら江戸前鮨を味わう

「鉄板焼き」をメインに営業していた「彩」はお肉、海の幸を味わえるレストランでしたが、2025 年 3 月下旬より店内の一部を改装。新設する鮨カウンターは全 8 席で檜材を使用した温かみのあるデザインに生まれ変わります。カップルや夫婦だけでなく、お子さま連れのファミリーやグループでも利用しやすいようにテーブル席や個室も完備し、ハレの日やビジネスなどさまざまなシーンに対応いたします。



< 本件に関する報道各位からのお問合せ >

グランドプリンスホテル大阪ベイ 広報担当：久保 (k-kubo@princehotels.co.jp)

TEL: 06-6614-7881 FAX: 06-6614-7885


でかける人を、ほほえむ人へ。

メニュー概要

瀬戸内の良質な海の幸と希少なオリーブ牛

リコンセプトを記念して香川県と一般財団法人かがわ県産品振興機構と連携し「香川県フェア」を開催します。お料理のコンセプトは「瀬戸内の恵みを伝える江戸前鮨の贅沢なひととき」。

弾力があり味わい深い香川県産の真蛸やオリーブオイル搾油後の果実を乾燥させた飼料で育てられたオリーブ牛など、鮮度の高い旬の素材や特産品をご用意いたします。鮨職人の技と旨味の詰まった瀬戸内の味覚をぜひ、ご堪能ください。

リコンセプトオープン記念の3つのコースメニュー

リコンセプトオープンを記念して3つのコースメニューをご用意。「江戸前鮨」と「鉄板焼き」それぞれが中心のコースに加え、「江戸前鮨」と「鉄板焼き」をミックスした新感覚のコースも展開します。

彩 鮨割烹 讃岐 ¥22,000

瀬戸内の食材をふんだんに使用した、江戸前鮨と鉄板焼きを両方味わえるコース。

主なメニュー：瀬戸内真蛸和風バジルソース、瀬戸内産鯖焼き霜造り、香川県産オリーブ牛ステーキ、大トロや鯖漬けの握り鮨



彩 鮨割烹 都城 ¥12,000

鮨や焼き物、煮物など様々な形で瀬戸内の海の幸を堪能できるコース。

主なメニュー：本鮪赤身 甚八 あしらいい式、瀬戸内産鯖幽庵焼き、イクラの小井ぶり



【1杯3万円】「香川県産オリーブ牛と3種の贅沢海鮮 極み丼」を期間限定でご提供



彩のリコンセプトオープンを記念して、1杯¥30,000(税込み)の「香川県産オリーブ牛と3種の贅沢海鮮 極み丼」をご提供。オリーブ果実由来のオレイン酸で味わい深く後味さっぱりとしたオリーブ牛の厚切りに、甘さと旨みが凝縮された本鮪の大トロ、北海道産の新鮮なウニやイクラなど、高級食材を同時に味わえるのは贅沢そのもの。セットメニューの茶碗蒸しと赤出汁も一緒に、いつもと違った贅沢なひと時をご堪能ください。

販売期間：2025年5月2日(金)～7月31日(木)

【場所】

1 階 鮭×鉄板焼「彩(いろどり)」

【営業時間】

リコンセプトオープン日：2025 年 5 月 2 日(金)

ランチ 12:00NOON～3:00P.M.(L.O. 2:30P.M.)／ディナー 5:00P.M.～9:30P.M.(L.O. 8:00P.M.)

※祝日を除く水・木曜日定休

【詳細・ご予約について】

ホテル公式 WEB サイトより

<https://www.princehotels.co.jp/osakabay/restaurant/irodori/>

TEL: 06-6612-1234(ホテル代表)



料理長について

高梨 一郎(タカナシ カズロウ)

東京や京都、大阪の個人店にて修行ののちに独立。自身の店を構えた後にスカウトされ、国内外の外資系ホテルで日本料理店の料理長として務めるなど多彩な経歴をもつ。

経歴

- ・2014 年～
シェラトングランドホテル広島
日本料理「雅庭」 マネジメントプロデュース
- ・2016 年 4 月～
シェラトン北海道キロロリゾート、キロロ・トリビュート・ポートフォリオ・ホテル北海道
日本食 料理長
- ・2024 年 2 月～
グランドプリンスホテル大阪ベイ
他、JW マリオットホテル(韓国)、ウェスティングラnde・スクンヴィットバンコク(タイ)など海外での経験も豊富。

鉄板焼きシェフについて

角本 和寛 (カクモト カズヒロ)

約 10 年間、大阪の個人店やホテルにて従事したのち、鉄板焼きに興味を持つ。大阪・堺市で 50 年以上の歴史を持つ老舗鉄板焼き店にて鉄板焼きのキャリアをスタート。その後、外資系ホテルで鉄板焼きのシェフを約 8 年間経験。

経歴

- ・1995 年～
リーガランドホテル
- ・2005 年～
南海グリル
- ・2015 年～
ハイアットリージェンシー 大阪
- ・2023 年～
グランドプリンスホテル大阪ベイ



※写真はイメージです。※料金には消費税・サービス料 13%が含まれております。※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。※営業時間は変更になる可能性があります。

グランドプリンスホテル大阪ベイ

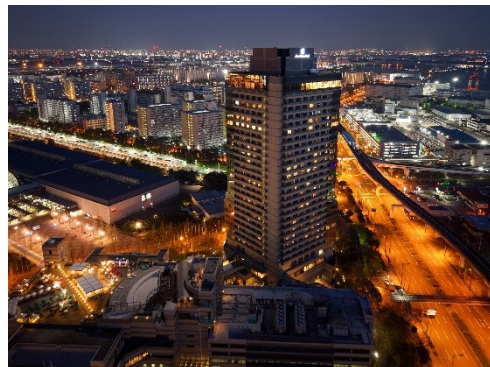
グランドプリンスホテル大阪ベイは、2023 年 7 月にリブランドオープンした地上 28 階の高層アーバンリゾートホテル。都会の喧騒から離れた大阪ベイエリアに位置し、お部屋からは大阪湾の彼方に沈む夕陽や、幻想的な大阪や兵庫の街灯りを臨むことができる。海遊館や人気テーマパーク、また夢洲にも近接するロケーションで観光やイベントへのお出かけにも好アクセス。

- ・所在地:大阪市住之江区南港北 1-13-11
- ・電話: 06-6612-1234 (ホテル代表)
- ・客室数: 432 室
- ・チェックイン: 3:00P.M. / チェックアウト: 12:00NOON
- ・アクセス:

JR 大阪駅から: ホテルシャトルバスで片道約 25 分

関西空港から: エアポートリムジンバスで約 50 分

大阪中心部から: 大阪Metro中央線「本町」駅方面から「コスモスクエア」駅乗り換え、ニュートラム南港ポートタウン線「中ふ頭」駅下車、徒歩約 3 分



グランドプリンスホテル大阪ベイ

<https://www.princehotels.co.jp/osakabay/>

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド

株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイドは、西武グループの中核会社で、プリンスホテルをはじめとする国内外の宿泊施設、スキー場、ゴルフ場などのレジャー施設を運営するオペレーター会社です。

当社は、オーストラリア・シドニーに本拠地を置く子会社・Seibu Prince Hotels Worldwide Asia Pacific Pty Ltd (旧 StayWell Holdings) とともに「ザ・プリンス アカトキ」「ザ・プリンス」「グランドプリンスホテル」「パークレジス バイ プリンス」「ポリシー」「プリンスホテル」「パークレジス」「パーク プロキシー」「プリンス スマート イン」「レジャーイン」と、ラグジュアリーから宿泊特化まで対応する合計 10 の多彩なブランドを展開しております。

これらのブランドにより、東京、軽井沢、箱根、京都などの日本の主要都市やリゾート地、およびアジアや中東、オセアニア、アメリカならびにヨーロッパなどの世界の主要都市で、合計 86 ホテル(会員制ホテル含む)を運営しております。その他、国内外 31 ゴルフ場、10 スキー場などのレジャー・スポーツ施設、さらに水族館や映画館、ボウリング場などのアミューズメント施設も運営しております。

西武・プリンスホテルズワールドワイド

<https://www.seibuprince.com/ja>