

2024年9月24日

キャプション by Hyatt なんば 大阪

**裏なんばで、チキンなんばんと大量のタルタルソースをサンドした
どでかい「裏なんバーガー」が新登場！
野菜たっぷりの“味噌”ストローネと、オリジナルクラフトコーラ付のセットで提供**

大阪屈指の繁華街、裏なんばと言われるエリアに立地し、まさに大阪のど真ん中で“ええもん”“うまいもん”“おもしろいもん”を追求するカジュアルで地域密着型のライフスタイルホテル「キャプション by Hyatt なんば 大阪」(大阪府大阪市中央区日本橋2-7-5)は、1Fのカフェ&バー「トークショップ」にて、規格外サイズのチキンなんばんと大量のタルタルソースをサンドした「裏なんバーガー」セットを2024年10月1日(火)～11月24日(日)の期間に提供いたします。



キャプション by Hyatt なんば 大阪 1F トークショップ

「裏なんバーガー」に挟むのは、バンズからはみ出る程ボリュームミーなチキンなんばんと、たっぷりのタルタルソース。

チキンなんばんは、何と200グラムのチキンを使用。シェフのこだわりで、チキンは低温調理でふっくら仕上げた後、オーダーの度にカラッと揚げる2段階の調理工程を経て、ジューシーでうまみたっぷりの仕上がりに。隠し味には、味噌を使用しており、同じく裏なんばに店舗を構える創業200年以上続く大源味噌

より仕入れております。

そんな、チキンなんばんを更なる高みへ導くタルタルソースは、2種類からチョイスいただけます。

卵をふんだんに使用した王道の「卵ゴロゴロタルタル」か、さっぱりと風味豊かな紀州の梅を混ぜた「めっちゃ梅〜タルタル」のどちらかを物足りないとは言わせない量で大胆に重ねます。

「裏なんバーガー」は、ハーフサイズでもご提供。単品は、テイクアウトも対応いたしますので、ご自宅、オフィス、学校など、トークショップ以外でも心足るまでお楽しみください。



「裏なんバーガー」セット 1,600円(税込)

キャプション by Hyatt なんば 大阪はただのホテルではありません。大阪のど真ん中で、地元の人も旅人も、大阪にどっぷり浸かりながら、自分をアップデートする新しいカタチのホテルです。そんな「裏なんバーガー」の脇を固めるセットメニューは、ミネストローネならぬ“味噌”ストローネです。盛りだくさんの秋の野菜を中心に、昆布とカツオの出汁を効かせ、バーガーと同じく、大源味噌の“みそソムリエ”にブレンドいただいたオリジナルの味噌を使った優しいメニューで、食欲を満ちます。

さらにドリンクは、シナモンとクローブ2種のスパイスをブレンドしたトークショップオリジナルのクラフトコーラをご用意。スパイスの香りは食欲を刺激し、爽快な喉越しは「裏なんバーガー」を食べる気分を盛り上げ、食事が一層楽しくなること間違いなし。

キャプション by Hyatt なんば 大阪は、規格外のボリュームと、意外な組み合わせで「裏なんバーガー」セットを販売いたします。

裏なんばの個性豊かな飲食店に負けない、あっさりとかってり、冷たいと温かい、ガッツリなのに優しいメリハリの効いたセットを友人や恋人、家族と一緒にトークショップでワイワイおしゃべりを楽しみながら頬張ってください。

メニュー / 料金(税込):

| | |
|----------------------|--------|
| 「裏なんバーガー」セット | 1,600円 |
| 「裏なんバーガー」セット(ハーフサイズ) | 1,300円 |
| 「裏なんバーガー」単品 | 1,300円 |
| 「裏なんバーガー」単品(ハーフサイズ) | 1,000円 |

提供期間: 2024年10月1日(火)~11月24日(日)

提供時間: 11:00~17:00

公式 Web サイト: www.captionbyhyattnambaosaka.com

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

※「裏なんバーガー」と、ハーフサイズの単品は、テイクアウト対応致します。

「裏なんバーガー」セットは、テイクアウトの対応はいたしかねますので、ご了承下さいませ。

※セットのドリンクはクロフトコーラ以外、コーヒーと紅茶もお選びいただけます。

店舗情報: カフェ&バー「トークショップ」

場所: キャプション by Hyatt なんば 大阪 1 階

〒542-0073 大阪府大阪府中央区日本橋 2-7-5

TEL: 06-6649-4321

席数: 100席

時間: 7:00~22:00 (朝食 7:00~11:00)

交通機関・アクセス: Osaka Metro 堺筋線・千日前線「日本橋」駅 徒歩5分 /

近鉄難波線「近鉄日本橋」駅 徒歩5分 / 南海本線「なんば」駅 徒歩6分

※予約不可・現金利用不可

【報道関係者の方のお問い合わせ先】

キャプション by Hyatt なんば 大阪

セールス&マーケティング

松山千恵子 EMAIL: chieko.matsuyama@hyatt.com

電話: 06-6649-4333 携帯: 080-7167-9741