

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 9 月 17 日
株式会社ラスイート

うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park

【期間限定】ハロウィンメニューが登場！

“発酵”をテーマにした御食事処ならではの全品に“麴”を使った秋の特別メニュー



ハロウィンパンプキングラタン



和ロウイン

「うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park」（総支配人：藤立 達哉、所在地：大阪市）は 2025 年 9 月 20 日から 10 月 31 日まで、同館内のレストラン「御食事処 発酵道 水蓮」と「御食事処 ライブ割烹 万蓮」において、期間限定でハロウィンメニューを提供いたします。

これから旬を迎えるかぼちゃをふんだんに使用し、見た目にも鮮やかで野菜本来のやさしい甘みや旨味を感じられる品々をご用意しました。限定メニューは、「ハロウィンパンプキングラタン」など全 7 品。その全てに発酵食の基本である“麴”を使用しています。「和」と「ハロウィン」を掛け合わせ「和ロウイン」と銘打った定食スタイルの特別御膳は、かぼちゃと肉そぼろ餡かけを合わせた主菜、同館のコンセプトメニューである麴パウダーが入った「麴味噌汁」、ご飯、香の物がセットになった満足度の高いセットメニューです。オプションで「自家製かぼちゃプリン」を追加して、かぼちゃ尽くしをご堪能いただくのがおすすめです。

また、期間限定ハロウィンカクテルも登場。アルコール 2 種とノンアルコール 1 種の全 3 種のラインナップ。「屋外温水インフィニティプール」と「屋内温水プール(25m)」のプールバーや各御食事処でお愉しみいただけます。「屋外温水インフィニティプール」は期間中ハロウィン仕様に装飾され、幻想的な雰囲気の中で非日常を感じられるラグジュアリー空間を演出します。大人のラグジュアリーなハロウィンをお愉しみください。

関連 URL：<https://umekita-onsen.jp/event/1x5lelrx6bj>

<期間限定ハロウィンメニューについて>

・提供期間：2025年9月20日(土)～10月31日(金)



かぼちゃとポルチーニのクリームリゾット



かぼちゃのポタージュ 竹炭の泡と共に



ハロウィンパンプキンニョッキ

<ハロウィンメニュー>

- ハロウィンパンプキングラタン 1,300 (税込 1,430) 円
- かぼちゃとポルチーニのクリームリゾット 1,350 (税込 1,485) 円
- かぼちゃのポタージュ 竹炭の泡と共に 650 (税込 715) 円
- ハロウィンパンプキンニョッキ 1,200 (税込 1,320) 円
- かぼちゃとキノコの米麹フィットチーネ 1,200 (税込 1,320) 円
- 和ロウイン 1,380 (税込 1,518) 円
- ※画像内の自家製かぼちゃプリンはおプション +300 (税込 330) 円
- 自家製かぼちゃプリン 600 (税込 660) 円

※上記期間限定メニューは館内レストラン「御食事処 発酵道 水蓮」、「御食事処 ライブ割烹 万蓮」にて提供

<ハロウィンカクテル>

※画像の左から順に

- ・アルコールカクテル2種
- ナット・ファントム 1,500 (税込 1,650) 円
- ゴブリン・グロウ 1,400 (税込 1,540) 円
- ・ノンアルコールカクテル1種
- ウィッチ・フィズ 1,300 (税込 1,430) 円



ナット・ファントム ゴブリン・グロウ ウィッチ・フィズ

※上記期間限定カクテルは「屋外温水インフィニティプール」、「屋内温水プール(25m)」のプールバー、ならびに館内レストラン「御食事処 発酵道 水蓮」、「御食事処 ライブ割烹 万蓮」にて提供

<総料理長 桂 憲二について>



フレンチ筋に研鑽を積み、大阪マリOTT都ホテル、フォーシーズンズホテル京都にて料理長を歴任。国内外のゲストを魅了してきた。2024年株式会社ラスイートに入社し、うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park の総料理長に就任。

就任後は、種麹を扱う「株式会社菱六」をはじめとした生産者を訪ね、発酵文化について学びを深めると共に、同館のテーマである「発酵」を活かした、健康にこだわるメニュー開発に取り組む。

フレンチの技法と和食の精神を融合させた独自のスタイルで、ここでしか味わえない「食のウェルビーイング」を創造している。

<うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park について>

ウェルネス・ウェルビーイングをコンセプトとする健康増進施設。温浴・運動・食事・メディテーション・美容を5つのテーマとし、2015年開業の「神戸みなと温泉 蓮」の経営・運営のノウハウを生かしつつ、最先端技術を導入し、5つのテーマに基づいた多彩なサービスを組み合わせ、個々のお客様に最適な体験を提供いたします。グラングリーン大阪 ショップ&レストラン南館3階・4階に2025年3月21日開業。2025年8月4日、厚生労働大臣より大阪市初の「温泉利用型健康増進施設」に認定。

公式サイト：<https://umekita-onsen.jp/>



<御食事処 発酵道 水蓮／御食事処 ライブ割烹 万蓮について>



御食事処 発酵道 水蓮



御食事処 ライブ割烹 万蓮

「うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park」館内にある2つの御食事処。「御食事処 発酵道 水蓮」は“発酵”をテーマに和食を中心とした健康志向のメニューを提供しています。食材がもつ栄養素やその効果に着目し、症状や身体のお悩みに合わせて選べる「提案処方型メニュー」を展開。

日々の食事を通じて心身の健康のサポートとなること目指しています。和の設えを多用した掘りごたつ席でゆったりと食事を愉しんでいただけます。「御食事処 ライブ割烹 万蓮」は高級感あふれる空間でライブ感覚を味わう鮎カウンターを併設。目の前で鮎職人が握る鮎や、姉妹施設「神戸みなと温泉 蓮」で培ってきた和食の粋をさらに発展させた多彩なメニューを堪能できます。

<株式会社ラススイートについて>



神戸みなと温泉 蓮

ラススイートグループは、スモールラグジュアリーホテル、スイーツ&ベーカリー施設、温泉旅館、健康増進施設、コンベンション施設を経営・運営しています。既成概念にとらわれず、日本の宿文化と西洋のホテルの良さを融合した新しいホテルづくりに取り組み、心地よい空間の創出を目指しています。日本のおもてなしの精神が宿る上質なサービスを提供することにより、地域の活性化と地元貢献に寄与します。

公式 HP：<https://la-suite.co.jp/>

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラススイート 企画広報部 向井 尚子 (MUKAI Shoko)
TEL：06-6377-7777 FAX：06-6377-7677 E-mail：info.umekita@ren-spa.jp