

「グッチ ジャルディーノ」が大阪にオープン

11月23日、グッチ大阪のリニューアルオープンとともに、
世界で2つめのグッチのバー「グッチ ジャルディーノ」が大阪・梅田に誕生。

グッチは2024年11月23日(土・祝)、大阪・梅田の中心地に「グッチ ジャルディーノ」をオープンいたします。イタリア・フィレンツェにあるグッチ ジャルディーノに続く世界で2つめとなるこのバーは、ハービスPLAZA ENTに位置し、同ビル内に隣接するグッチ大阪のリニューアルオープンと同日にその扉を開きます。

グッチ ジャルディーノは、イタリアのエレガンスとコンテンポラリーな日本の感性が融合した空間で、洗練されたデザインと最先端のミクソロジーが出会い、特別な体験を生み出すバーです。

約109平方メートルに及ぶ空間には、落ち着いた雰囲気のレストラン、バーカウンターとテーブル席が配置されたスタイリッシュな雰囲気のメインバーがあり、プライベートなひとときをを求めるゲストのための個室のご用意もあります。また、独自の革新的な空間である「ラボラトリー」では、イタリアと日本の味わいをアーティスティックに融合するミクソロジーとバーフードのペアリングによるエクスクルーシブな体験をご提供します。グッチのシグネチャーカラーであるグッチ ロッソ アンコーラ(深みのあるレッド)に彩られた店内には、メイド・イン・イタリアのソファやファニチャーがゆったりと配置され、随所に日本の意匠が洗練された趣で組み込まれています。

グッチ ジャルディーノは、経験豊かなミクソロジストであるセバスチャン・ヴィゲラの監修のもと、イタリアのバー文化を象徴するネグローニやスプリッツをはじめ、イタリアと日本の豊かな伝統からインスピレーションを得たオリジナルカクテルを取り揃えています。さらに、日本が誇るアルコールビバレッジとの特別なペアリングやコラボレーションを通じて、グッチ ジャルディーノならではの文化の交流や対話をさらに深めていきます。

カクテルを楽しみながらリラックスしたひとときを過ごしたり、ラボラトリーで自分だけのオーダーメイドのペアリングを堪能したり…。グッチ ジャルディーノは、グッチの美学と世界最高水準のホスピタリティが融合した空間で、イタリアと日本の伝統への深い敬意を感じながら、ラグジュアリーでクリエイティビティに満ちた感性の旅をお楽しみいただけます。

Gucci Giardino

グッチ ジャルディーノ

住 所：大阪府大阪市北区梅田2-2-22 ハービスPLAZA ENT

ウェブサイト：<https://www.gucciosteria.com/ja/osaka-garden>

電話 番号：06-6343-0080 ※11月23日(土)開通予定

営 業 時 間：17:00-24:00 (ラストオーダー 23:00) ※定休日は施設に準じます。

GUCCI

バーマネージャー セバスチャン・ヴィゲラ

セバスチャン・ヴィゲラ (Sebastian Viguera) は、チリのサンティアゴ出身。郷土の豊かな伝統に根ざしたピスコサワーとの出会いから、彼のミクソロジー探求の旅が始まりました。また、イタリア人の母を持つ彼にとって、イタリアとのつながりは常に身近にあり、その影響は料理とワインへの理解を深める要因となっています。17歳からニューヨーク、マイアミ、ローマ、リヨン、ハリスコなど世界各地を旅しながらミクソロジーとワインの研究を重ねてきました。さらに日本での10年以上の実績をもとに、世界で2つめのグッチ ジャルディーノのバーマネージャーに就任。豊かな知識と経験を、革新的で活気に満ちた大阪の地にもたらします。

グッチ ジャルディーノ シグネチャーカクテル

イタリアと日本の伝統への深い敬意と革新の精神を融合してセバスチャン・ヴィゲラが創り出すオリジナルカクテル。単なる素材の組み合わせを超え、風味と香りの旅を通して味わうミクソロジーの芸術をご堪能いただけます。

大阪アモーレ

イタリアの文化と日本の食材への愛を表現した、クリーミーで複雑な味わいのカクテル。日本酒「月の桂」をベースに、桜、北海道産生クリーム、金木犀のエッセンスが絶妙なハーモニーを奏でます。

セバから見たアマルフィ

バーマネージャー セバスチャン・ヴィゲラの故郷チリとイタリア、そして日本を巡る旅へ誘うカクテル。アンデス山脈産マスカット100%使用したピスコと、イタリアのアマルフィ海岸のリモンチェットを、柚子のエッセンスが引き立てます。

生きがいノート

日本を代表するウイスキー「響」に奈良の自然の恵みと宇治抹茶の静謐さが息づく一杯。ストレートで、あるいはロックで飲むほどに、自分だけの「生きがい」へのインスピレーションが広がります。

その他、イタリア・フィレンツェにある「グッチ ジャルディーノ」のシグネチャーカクテルや、オリジナルモクテルのご用意もあります。

スペシャル コラボレーション

グッチ ジャルディーノ限定「月の桂 30年ヴィンテージ」

京都の歴史ある酒蔵、増田徳兵衛商店とグッチとのコラボレーションにより誕生したグッチ ジャルディーノ限定の30年ものの古酒。その一滴一滴には、年月をかけて丹念に醸造され熟成されたヘリテージとストーリーが込められています。カラメルやダークチョコレート、そしてウッディでムスクを感じる風味は複雑ながら調和が取れており、都会の喧騒を離れた悠久の京都を思わせます。

GUCCI

グッチ ジャルディーノ バーフード

数々の賞に輝くグッチ オステリア ダ マッシモ ボットウーラのシグネチャーであるエミリアバーガーから、日本とイタリアで愛されているカジュアルフードをアレンジした遊び心あふれる料理、美しいオブジェのようなスイーツまで多彩なメニューをご用意しています。

バーニャカウダ

日本の古都、京都の雅な色彩にインスピレーションを得たバーニャカウダ。ポテトサラダとフレッシュな野菜に、豆腐を用いたクリーミーなディップソースを添えて。

そばカルボナーラ

そばがローマへと旅に出て、小さなトラットリアでペコリーノチーズと昆布と出会ったら…?ローマの定番メニューであるカルボナーラを遊び心あふれる物語でアレンジしました。

餃子 ボロネーゼ

日本とイタリアで日常的に愛されている美味しさを融合した一皿。和牛をパスタで包んで餃子風に仕立て、ボロネーゼ、パルメザンクリーム、バジルの3色のソースでお楽しみいただきます。

シトロネート唐揚げ

イタリアンレモンを使ったソースと一口サイズのフライドチキンの組み合わせ。カリッと揚がったサクサクの食感と爽やかな酸味のハーモニーが印象的なひと皿です。

抹茶ティラミス

イタリアの伝統的なスイーツ、ティラミスのアレンジ。香り高い宇治抹茶とホワイトチョコレートが繊細で驚きに満ちた美味しさを織りなします。

革新的なバー体験を創出する「ラボラトリー」

アルコールを蒸留するエバポレーターをはじめとした最先端のミクソロジー機器が置かれたクールな実験室のような空間で、さまざまな香りを抽出した繊細かつ独創的なオリジナルカクテルと一口サイズのフードのペアリングコースを五感で堪能していただけます。

※最大4名様までの完全予約制 お一人さま 18,000円(税・サービス料込み)

ネグローニ&スプリッツ トローリーサービス

お客さまの目の前でミクソロジストによるパフォーマンスとパーソナライズされたカクテルをお楽しみいただけるサービス。バーマネージャー セバスチャン・ヴィゲラによるオリジナルエッセンスからお好みのものを選ぶと、ミクソロジストがその豊かな風味を生かしたカクテルを巧みに仕上げ、アーティスティックなミクソロジーの世界を披露します。

GUCCI

GUCCI

1921年、フィレンツェで創設されたグッチは、世界のラグジュアリーファッションを牽引するブランドのひとつです。ブランド創設100周年を経て、グッチは社長兼CEOジャン=フランソワ・パルーとクリエイティブ・ディレクター サバト・デ・サルノの下、クリエイティビティ、イタリアのクラフツマンシップ、イノベーションをたたえながら、ラグジュアリーの再定義への歩みを続けています。

グッチは、ファッション、レザーグッズ、ジュエリー、アイウェアの名だたるブランドを擁するグローバル・ラグジュアリー・グループであるケリングに属しています。

詳しくは、www.gucci.comをご覧ください。

GUCCI