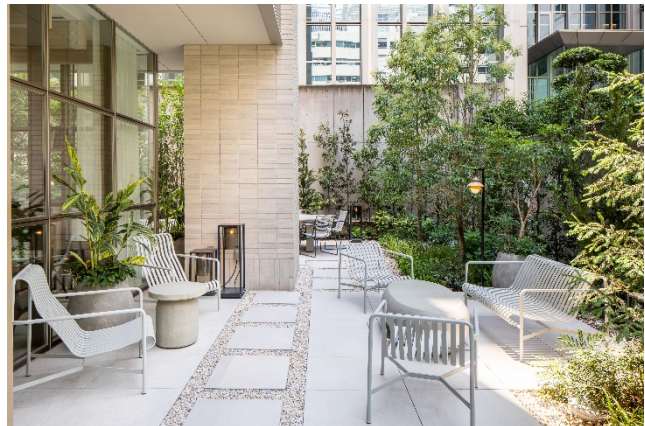


“暮らすように滞在できる”宿泊主体型ホテル Zentis Osaka が 開放感溢れるガーデンでタパスを楽しむテラスプランをはじめとしたイベントを開催 Zentis Osaka 1周年記念プラン



ガーデンビアタパス



1F ゲストラウンジ ガーデン

Zentis Osaka（所在地：大阪市北区堂島浜 1-4-26、総支配人：安井淳）では、2021年7月15日（木）に開業1周年を迎えるにあたり、“暮らすように滞在できる”ホテルならではのサービスを宿泊者以外のお客様にも体験いただける各種イベントや、1周年を記念したラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」の特別ディナーや宿泊プランをご提供します。

7月15日（木）～18日（日）の期間、宿泊者専用ゲストラウンジのガーデンエリアを解放し、地元大阪生まれのクラフトビール「箕面ビール」やラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」より提供するビールにあわせた夏らしい9種類のタパス、その他1周年を記念したカクテルを楽しめるテラスプラン「Zentis Garden Beer & Tapas」を開催します。華やかでにぎやかな北新地エリアには珍しく、心地よい風と緑を感じる開放感溢れるガーデンで、大阪の夏を満喫いただけます。

また同期間、「最高の身支度を整える」をコンセプトとした Zentis Osaka の特徴の一つでもある多目的ルーム「Room 001」で提供しているシューシャインサービスやフレグランスバーが、ホテル1階に出張オープン。米国で修業を積んだ靴職人によるシューシャイン体験イベントや、お客様にぴったりの香りに出会えるフレグランスカウンセリングのイベントを通じた、新たな自分との出会いの場を体験ください。

ラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」では、1周年を記念した特別コースが登場します。ミシュラン一つ星レストランである東京・中目黒「CRAFTALE」のエグゼクティブシェフ大土橋真也氏が監修する独創的なコースをお届けし、7月14日（水）・15日（木）は大土橋シェフ自身が、感謝の気持ちを込めてお客様をお迎えします。

「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所」をコンセプトとするZentis Osakaの魅力をつつぷりとお楽しみいただける1周年記念プランで、“暮らすように滞在できる”ホテル体験をご堪能ください。

Zentis

OSAKA

●都会の真ん中に潜むオアシスで楽しむテラスプラン「Zentis Garden Beer & Tapas」



タパスイメージ

開放感溢れる 1F ゲストラウンジのガーデンを、期間限定で宿泊以外のお客様にも開放。地元大阪生まれのクラフトビール「箕面ビール」や、ラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」より提供する夏らしい9種類のタパス、1周年を記念した特別カクテルなどのドリンクを提供し、心地よい風と緑を感じる開放感溢れるガーデンで、大阪の夏を満喫いただけます。

- ・ 期 間：7月15日(木)～16日(金) 17:00～19:00
7月17日(土)～18日(日) 14:00～19:00
- ・ 開催場所：1F ゲストラウンジ ガーデンエリア
- ・ メニュー：奄美大島の鮮魚のエスカベッシュ パッションフルーツ、生ハムとチェリーモッツアレラのカプレーゼ、信州サーモンのマリネ フロマージュブランとハーブの香り 等
- ・ 料 金：4,000円(サービス料・消費税込)
／お一人様(箕面ビール1杯含む)
- ・ お問い合わせ：06-4796-0111

●最高の身支度を整える場所「Room 001」限定のサービスがロビーに出張

「シューシャイン体験会」

「Room 001」では、米国で修業を積んだ靴磨き職人の大岡辰徳氏による本場のシューシャインサービスを期間限定で提供。宿泊者以外のお客様もご依頼いただけます。

- ・ 期 間：7月15日(木)～18日(日) 17:00～20:00
- ・ 開催場所：1F ロビー
- ・ 料 金：2,000円(サービス料・消費税込)
- ・ お問い合わせ：06-4796-0111



シューシャインコーナー

「フレグランスカウンセリング」

「Room 001」のフレグランスバーでは、季節に合わせた8種類の香水を常備。1周年記念当日には、香水の選定を担当するフレグランスアドバイザー MAHO 氏によりカウンセリングイベントを実施し、お客様ごとに相性の良い香りやシーンに合わせた香水の使い方をご提案します。

- ・ 期 間：7月15日(木) 16:00～19:00
- ・ 開催場所：1F ゲストラウンジ
- ・ 料 金：無料
- ・ お問い合わせ：06-4796-0111



フレグランスバー

Zentis

OSAKA

●ビール&タパスでホテルの部屋飲みを楽しむ宿泊プラン「Zentis In-Room Beer & Tapas」

ラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」の夏を感じる9種類のタパスとともに、地元大阪生まれのクラフトビール「箕面ビール」3種類をお部屋で飲み比べる宿泊プラン。時間を気にせずゆっくりと、寛ぎの時間をお楽しみいただけます。洗練されたデザインの客室と大阪ならではの美味しいビールで、誰にも邪魔されない“おこもりステイ”をご体験ください。



客室 Studio

- ・期間：7月17日(土)～8月10日(火)
- ・料金：Studio 24,732円
Corner Studio 31,992円
Suite 57,402円
- ※サービス料10%・消費税・宿泊税込み
- ※1泊2日利用・1室2名料金
- ※チェックイン前日19時までに要予約
- ・お問い合わせ：06-4796-0111

●大土橋シェフが感謝を込めて提供する「UPSTAIRZ 1周年コース」



料理イメージ

「新しい上質な感性」を体験できるオールデイ ファインダイニングであるラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」より、1周年を記念した特別コースが登場。ミシュラン一つ星レストランの東京・中目黒「CRAFTALE」エグゼクティブシェフの大土橋真也氏が監修する独創的なコースをお楽しみいただけます。また、7月14日・15日には大土橋シェフ自身が、開業から1年間の感謝の気持ちを込めてお客様をお迎えます。

- ・期間：7月14日(木)～7月18日(日)
- ・開催場所：2F ラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」
- ・料金：ランチ 10,000円(サービス料10%・消費税別)
ディナー 15,000円(サービス料10%・消費税別)
- ・お問い合わせ：06-4796-3200
(ラウンジ、バー、レストラン「UPSTAIRZ」)

Zentis

OSAKA

●Zentis Osaka

パレスホテルが手掛ける宿泊主体型ホテルブランド。名称の「Zentis」とは、究極を象徴する「Z」と、ラテン語で本質を表す「entis」、また日本語の「zento（前途）」、「en（縁）」から作られた造語。自らのライフスタイルの本質を極める人達が、暮らすように滞在を楽しみながら、前途を切り拓き、縁とめぐり合える場所になるという想いを込めました。インテリアデザインは、世界のラグジュアリーホテルのデザインを数多く手がける、タラ・バーナード氏率いる「タラ・バーナード&パートナーズ」が担当。大阪の中心で知的好奇心をくすぐるような体験を求める、洗練されたゲストをターゲットにした館内は、自然な素材や色を基調としたデザインです。



Zentis Osaka 外観

●ブランドコンセプト

「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所」

今まで出会うことのなかった人々、ビジョン、価値観、アイデア。そんな「新しい何か」との知的邂逅がゲストに新たな息吹を与える場所を目指します。



ホテルロビー

●新型コロナウイルス感染拡大防止対策について

Zentis Osaka では、大阪府の要請に従い、お客様ならびに従業員の健康と安全のため、またお客様に安心してお越しいただけるよう以下の対策を取っております。

パブリックエリア

- ・館内の定期的な消毒清掃を含む衛生強化
- ・館内エントランス、館内各所、化粧室内に消毒液を設置
- ・エレベーター利用者数の制限

従業員

- ・入社時の検温、手指の洗浄とアルコールによる消毒
- ・お客様対応ごとに手指を消毒
- ・マスクの着用および一部スタッフによる衛生手袋の着用

ご宿泊／ご到着時・ご出発時

- ・ご到着時に健康チェックシートへのご記入および消毒・検温のお願い
- ・カウンターへのアクリルボード設置
- ・キーカード、タブレット等お客様の共用品の使用都度の消毒を徹底
- ・お客様のご案内後にエレベーターボタン等の消毒を徹底
- ・ご精算時にはキャッシュトレイを使用

Zentis

OSAKA

ご宿泊／ご滞在中

- ・客室内のリモコンは客室清掃時に消毒し、個別に包装
- ・お客様のチェックイン後はスタッフによるお部屋への入室をできる限り控えるため、お届け物はドア前で受け渡し

ご宿泊／ご出発後

- ・お客様のご出発後は客室内全体を消毒した上で、衛生管理を徹底
- ・客室清掃員は各客室の清掃前後に手洗い・うがい・消毒を行い、都度手袋を交換

レストラン

- ・レストラン、ラウンジは席の間隔を空けてご案内
- ・ご予約時間を分散し、密にならないようにコントロール
- ・テーブル・椅子を消毒し、扉の手すり、ドアノブなどは30分毎に消毒
- ・お客様の入店時の消毒・検温のお願い
- ・店舗メニューは、お客様、従業員共に極力触れないよう、QRコードを導入
- ・塩・胡椒・砂糖などは個別にご用意、または個別包装されたものを使用
- ・ご精算時にはキャシュトレイを使用