

Press Release  
2024年9月12日

【voco 大阪セントラル】  
レストラン「LOKAL HOUSE」が“イタリアンレストラン”として  
10月1日(火)リニューアル  
ランチは40品のbuffet、ディナーは“トラディショナル”“フュージョン”  
“カジュアル”のコース3種を提供

■メディア試食会のご案内■

日時:2024年9月24日(火) 15:30開始、17:30終了予定  
開催場所:voco 大阪セントラル 1F イタリアンレストラン「LOKAL HOUSE」  
(大阪市西区京町堀 1-7-1)  
内容:ランチbuffetご試食、ランチ・ディナーメニュー撮影、総支配人インタビュー  
申し込みフォーム:<https://forms.gle/2ezA1tqRPw6bWmeh8>



お申込み用 QR コード



生パスタや和の食材を使ったイタリア料理をbuffetスタイルで(ランチ)



和とイタリアを合わせた「フュージョン イタリアンディナー」

voco 大阪セントラル(所在地:大阪府大阪市西区京町堀 1-7-1、総支配人:宍倉大地)のウェスタングリルレストラン「LOKAL HOUSE」は、2024年10月1日(火)より“イタリアンレストラン”としてリニューアルします。

ランチではイタリア料理をメインに約40種類をお楽しみいただけるbuffet、ディナーではオーセンティックなイタリア料理が楽しめる“トラディショナル”、和の食材・技法とイタリア料理を合わせた“フュージョン”、カクテルを含むドリンクのフリーフロー付きの“カジュアル”のコース3種類をご提供いたします。

ランチbuffetは、ライブキッチンで仕上げる生パスタやイタリアの伝統的な豚の丸焼き「ポルケッタ」、和の食材を取り入れたアンティパスト、厳選したイタリア産 EX オリーブオイルで楽しむグリル野菜、サフランリゾットやアンガス牛のグリルなどの温製料理、ティラミスやチョコレートケーキなどのドルチェを含むメニュー約40品をご用意。

ディナーは、お客様ひとりひとりの気分に合わせてお選びいただけるようイタリアンコース3種類をラインナップ。南イタリア・プリア州出身のエグゼクティブ・シェフが手がける“トラディショナル”では、同州の郷土料理でチーズや野菜を豚肉で巻き串に刺した「ボンバッテ」をメインに、リゾットやカポナータなど伝統的なイタリア料理をご用意。和の食材・技法とイタリアを合わせた“フュージョン”では、豆腐と白味噌のムースで仕上げた真鯛のカルパッチョや大阪ハニーとバルサミコ酢のソースをかける鴨のローストなど創作イタリア料理をご提供。カクテルを含む飲み放題付き“カジュアル”では、前菜の8種盛りや自家製手打ち麺の Pasta とメインを盛り合わせたワンプレートなど、気軽にお楽しみいただけるメニューをそろえています。

## ■ランチメニューのご紹介

ライブキッチンで仕上げる自家製手打ちパスタ、イタリアの伝統的な豚の丸焼き「ポルケッタ」、白みそや豆腐など和の食材を使ったイタリア料理、サフランリゾットやアンガス牛のグリルなど温製料理、スイーツなど約40種類のメニューをbuffeスタイルでお楽しみいただけます。

提供時間:11:30~15:00(L.O.14:30)

価格:大人	5,000円(税サ込)
シニア(65歳以上)	4,000円(税サ込)
子ども(6歳~12歳)	2,500円(税サ込)
※未就学児は無料	

秋のメニュー例：※11/30(土)まで提供予定

### ・パスタ

自家製手打ちパスタ(マルタリアーティ・フェットチーネ・タリオリーニ)、乾燥パスタ(スパゲッティ・コンキリエ)から1種類、ソース(ポルチーニサルシッチャ、ジェノヴェーゼ、ボロネーゼ)から1種類をお選びいただき、ライブキッチンで出来たてをご提供します

### ・温製料理

ポルケッタ、サフランリゾット オッソブーコ、モスカルディーニ(タコの煮込み)、若鶏もも肉とキノコの狩人風、ホタテのグラタン、ムール貝の猟師風、アンガス牛のグリルなど

### ・冷製前菜

海の幸のマリネ、真鯛のカルパッチョ豆腐と白味噌、マグロのタルタル、シチリア風カポナータ、ブロッコリーとカリフラワーのピリッと辛いガーリックオイルなど

### ・サラダバー

関西葉野菜、胡瓜、ラディッシュ、アンディーブ、自家製セミドライトマト、自家製ピクルス、ブラック&グリーンオリーブのオイル漬けなど

### ・スープ

ガスパチョ

### ・パン

フォカッチャ、チャバタ、グリッシーニなど

### ・デザート

マCHEDニア、シーズナブルティラミス、チョコレートケーキなど

### ・ドリンク

コーヒー、紅茶、アップルジュース、オレンジジュース



イタリアの伝統料理「ポルケッタ」



buffeスタイルで提供するランチ



関西葉野菜などのサラダバー

## ■ディナーメニューのご紹介

オーセンティックなイタリア料理が楽しめる“トラディショナル”、和の食材・技法とイタリア料理を掛け合わせた“フュージョン”、カクテルを含むドリンクのフリーフロー付きの“カジュアル”のコース3種類をご用意。その日の気分やご利用シーンに合わせて、お一人様ずつお選びいただけます。

提供時間:17:30~21:30(L.O.21:00)

日曜・祝日のみ 17:30~20:30(L.O.20:00)

価 格:6000円(税サ込)

## コースについて

### 【トラディショナル イタリアンディナー】

秋のメニュー例(全5品) : ※11/30(土)まで提供予定

・最初の一品

お米のコロッケ

・前菜

プーリア産“ブッラータ”イチジクと生ハム 15年熟成のバルサミコ  
チャバッタ EXV オリーブオイル

・リゾット

オマール海老のリゾット アスパラガス ムール貝  
イタリアンポツタルガ

・選べるメインディッシュ(魚料理 or 肉料理)

[魚料理] 太刀魚のグリル マスタード プーリアのカポナータ

[肉料理] 串カツスタイルのプーリア州郷土料理“ボンベッテ”

※お一人様+2,000円で、魚料理・肉料理の両方をお楽しみいただけます

・ドルチェ

ラズベリー風味のババ オレンジカスタードクリーム バニラアイスクリーム

・コーヒー



「トラディショナル イタリアンディナー」

### 【フュージョン イタリアンディナー】

秋のメニュー例(全5品) : ※11/30(土)まで提供予定

・最初の一品

水ナスと長芋のカクテル

・前菜

真鯛のカルパッチョ 豆腐と白味噌 柚子胡椒 赤ピーマンの  
ムース イタリア産みかんのオイル

・パスタ

自家製の緑茶フェットチーネ 鮎 胡瓜 山椒

・選べるメインディッシュ(魚料理 or 肉料理)

[魚料理] 鱧のフリット アンチョビソース ビーツのリゾット バジルソース

[肉料理] 鴨のロースト 15年熟成のバルサミコ酢と大阪ハニー 焼き芋ソース

※お一人様+2,000円で、魚料理・肉料理の両方をお楽しみいただけます

・ドルチェ

柚子ティラミス

・コーヒー



「フュージョン イタリアンディナー」

## 【カジュアル イタリアンディナー】

秋のメニュー例(全3品+カクテル含むドリンクフリーフロー付き):

※11/30(土)まで提供予定

### ・最初の一品

関西野菜のバーニャカウダー

### ・前菜盛り合わせ

テリーヌ、ピンチョス、ブルスケッタ、シュー、生ハムフルーツ、タルト、フリッタータ、マグロタルタル

### ・選べるパスタ&メイン

(それぞれどちらかお好きなメニューをお選びいただけます)

[自家製手打ちパスタ(プッタネスカソース)] タリオリーニ or マルタリアーティ

[メイン] 魚料理 サーモン・トマト・チーズの重ね焼き or 肉料理 鶏モモ肉とキノコのカチャトーラ

### ・コーヒー

### ・フリーフロー

スプマンテ、赤・白ワイン、リモンチェットロを使用したカクテル4種、ブラッドオレンジジュース



「カジュアル イタリアンディナー」

## 【ご予約方法】

電話番号:06-6445-1100(voco 大阪セントラル ホテル代表)

レストラン予約受付時間:10:00~17:00

Web サイト:<https://www.lokalhouse.jp/>

※上記内容は、予告なく変更する場合がございます。

## 「LOKAL HOUSE(ローカルハウス)」

四ツ橋筋に面し、京町堀の街を望む吹き抜けの空間で、クリエイティブなイタリア料理とスイーツをご提供します。南イタリア・プーリア州出身のエグゼクティブ・シェフ、アルド・キロイロがイタリアの伝統技法を駆使し、地元・関西の食材の魅力を引き出します。朝食からディナーまで、さまざまなシーンでご利用いただけます。オープンキッチンならではの調理風景や香りが五感を刺激し、ライブ感あふれるダイニング体験をお楽しみ下さい。

営業時間 :レストラン Breakfast 7:00~10:30(L.O.10:00)  
Lunch 11:30~15:00(L.O.14:30)  
Dinner 17:30~21:30(L.O.21:00)  
※日曜・祝日のみ 17:30~20:30(L.O.20:00)  
カフェ&バー 月~木、日、祝 9:30~23:00(L.O.22:30)  
金、土 9:30~23:30(L.O.23:00)

Web サイト:<https://www.lokalhouse.jp/>



レストラン  
古材を使った内装デザイン



カフェ&バー  
時間ごとに思い思いに過ごせる居心地の良い空間

## 「voco 大阪セントラル」について

2018年に誕生したvocoは、IHGホテルズ&リゾーツのなかでも急成長しており、2023年12月31日時点でグローバルで136軒の契約を締結している、世界中から注目されているホテルブランドです。vocoという名称は、ラテン語で「招待する」「呼び集める」を意味します。「ようこそその気持ちをCome on in」「自分らしく過ごす時間 Me time」「その時にふさわしい一皿をvoco life」をブランド体験として位置づけ、まるで慣れ親しんだ場所のような居心地の良いご滞在のなかに「おもいがけない特別」な体験をご提供いたします。



voco大阪セントラル 客室

Webサイト：<https://www.ihg.com/voco/hotels/jp/ja/osaka/osakn/hoteldetail>

Instagram：[https://www.instagram.com/voco\\_osaka\\_central/](https://www.instagram.com/voco_osaka_central/)

## ホテル概要

正式名称:voco 大阪セントラル

総支配人:宋倉大地

開業日:2023年5月30日(火)

所在地:〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀 1-7-1

電話番号:06-6445-1100(代表)

アクセス :Osaka Metro 四ツ橋線「肥後橋駅」7番出入口より徒歩3分

Osaka Metro 御堂筋線「淀屋橋駅」13番出入口より徒歩5分

Osaka Metro 四ツ橋・御堂筋・中央線「本町駅」28番出入口より徒歩5分

客室(全191室)	スタンダードルーム クイーンベッド	21㎡	11室
	スタンダードルーム キングベッド	26㎡	13室
チェックイン	プレミアムルーム ツインベッド	30㎡	90室
15:00	プレミアムルーム キングベッド	30㎡	22室
チェックアウト	プレミアムルーム キングベッド コーナールーム	30㎡	11室
11:00	プレミアムルーム キングベッド アクセシブル	30㎡	2室
	グランドルーム キングベッド コーナールーム	36㎡	11室
	グランドルーム キングベッド 畳スペース付き	36㎡	11室
	グランドルーム ツインベッド	37㎡	8室
	グランドルーム ツインベッド テラス付き	37㎡	1室
	グランドルーム ツインベッド ダブルバーシ	40㎡	4室
	グランドルーム キングベッド ダブルバーシ	40㎡	7室
料飲施設	「LOKAL HOUSE」 レストラン：全92席 1F 52席、2F 40席 *全席禁煙、半個室あり カフェ&バー：全31席		
その他の施設	フィットネスルーム (24時間利用可能、宿泊者限定) ミーティングルーム (1室)		

## vocoについて：

vocoは、頼れる安心感とチャーミングな個性で、これまでとはひと味違うプレミアムな体験を提供するホテルブランドです。

ラテン語で「招待する」や「呼び合う」を意味するvocoという名前は、落ち着いた雰囲気の中「思いがけない特別」を提供するブランドのスタイルを表現しています。気取らずにくつろげる、居心地の良い空間とゆっくりと流れる上質な時間。植物由来のバスアメニティ、ちょっと贅沢で快適なベッドはリサイクル素材から。ようこそその気持ちをお伝えする、その土地ならではのウェルカムトリートでゲストを温かくスムーズにお迎えます。自分らしく過ごすくつろぎの客室、人が集い活気にあふれたレストラン&バーで、プレミアムでリラックスできる空間へご案内します。vocoでしか体験できない特別な旅へ、ようこそ。詳細およびご予約は、

[www.vocohotels.com](http://www.vocohotels.com)をご覧ください。また、Facebook [www.facebook.com/vocohotels](https://www.facebook.com/vocohotels)、Instagram [www.instagram.com/vocohotels](https://www.instagram.com/vocohotels)

でも情報を提供しています。

## IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

[IHG ホテルズ&リゾーツ](#) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の19ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,400軒超のホテルを有し、2,000軒超のホテルを開発中です。また、[IHG ワンリワーズ](#)は、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** [シックスセンス ホテルズ リゾーツ スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾーツ](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#), [ヴィニエツ コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストラン](#), [ホテルインディゴ](#)
- **プレミアム:** [voco](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#), [EVEN ホテルズ](#)
- **エッセンシャルズ:** [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [ガーナー](#), [avid ホテルズ](#)
- **スイーツ:** [Atwell スイーツ](#), [ステイブリッジ スイーツ](#), [ホリデイ・イン クラブパッケージング](#), [キャンドルウッド スイーツ](#)
- **エクスクルーシブパートナーズ:** [イベロスター ビーチフロント リゾーツ](#)

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGの ホテルとコーポレートオフィスには、約375,000人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。 ※2024年6月30日現在

日本国内では、2006年12月にANAとのジョイントベンチャー会社であるIHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANAとの共同ブランドを含む8ブランド（インターコンチネンタル、シックスセンス、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・イン リゾート、ホリデイ・イン エクスプレス、ホテルインディゴ、voco）、47ホテル、約14,000室を展開しています。今後は大阪市内の3つのガーナーホテル（2024年）、ホテルインディゴ長崎グラバーストリート（2024年）、ANAホリデイ・インリゾート軽井沢（2025年）、ホリデイ・イン京都五条（2025年）、インターコンチネンタル札幌（2025年）、高知、知立、浜松に3軒のANAクラウンプラザホテル（2026年）、リージェント京都（2027年）、voco広島（2027年）などの15ホテルの開業を予定しています。また2025年には、日本初の「ヴィニエツ コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクションが誕生します（現在ブランド移行中）。IHG ホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。 ※2024年8月31日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

## 本リリースに関するお問い合わせ

voco 大阪セントラル LOKAL HOUSE 広報事務局

担当:岡本・小村・辻本

TEL:06-4708-3766

Email:pr@raple.co.jp

## ご出席返信シート送付先

FAX:06-6233-8778

MAIL:pr@raple.co.jp

お申込みフォーム:<https://x.gd/sG22E>

お申込み用 QR コード

## ～「LOKAL HOUSE」レストランリニューアル メディア試食会のご案内～

日時:2024年9月24日(火) 15:30 開始、17:30 終了(受付は15分前から)

会場:イタリアンレストラン「LOKAL HOUSE」

(大阪市西区京町堀 1-7-1 voco 大阪セントラル 1階)

取材内容:ランチブッフェご試食、ランチ・ディナーメニュー撮影、総支配人インタビュー

※お席に限りがありますため、**先着15名様限定**とさせていただきます※誠にお手数ではございますが**9月20日(金)17時までに**返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2024年( )月( )日

お名前 計( )名

TEL/FAX

E-mail

当日連絡先

ご撮影 有(スチール/ムービー)・無

個別取材のご希望 有 ・ 無

備考

●取材に関するお問い合わせ●

voco 大阪セントラル LOKAL HOUSE 広報事務局 担当:岡本・小村・辻本

TEL:06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp