

2024年11月

グランドプリンスホテル大阪ベイ

ホワイト エクスperiences

「White Experience」をテーマに、ウォーターガーデンやチャペルを幻想的な光で演出！

注目の大阪ベイエリアで冬の新しいアーバンリゾートの楽しみ方を提案

期間:2024年12月6日(金)～25日(水)

大阪市内にありながら都会の喧騒を離れたアーバンリゾートホテル、グランドプリンスホテル大阪ベイ(所在地:大阪市住之江区南港北 1-13-11 総支配人:大崎誓也)は、この冬、大阪・関西万博の会場にも近接し発展を続ける注目のベイエリアでの新しい冬体験として、永遠と名付けられた白いデザイナーズチャペル「エタニティ-eternity-」が浮かぶウォーターガーデンを舞台に、「White Experience(ホワイトエクスペリエンス)」をテーマにした幻想的な光の演出をお届けいたします。



期間中、日没後にランタンが灯り、純白のチャペルに映し出される美しい光の映像演出がスタートするウォーターガーデンを臨む特等席として「ピュア・ナターレ」をご用意いたします。澄みきった美しいクリスマスの情景をイメージして名付けた「ピュア・ナターレ」では、柔らかくなるまでじっくり煮込んだ国産牛ホホ肉の煮込みや、白い霧の中からスイーツが現れる演出を用いたデザートなど、趣向を凝らしたイタリアンメニューをご堪能いただけます。お料理とのペアリングを楽しむワインには、地元大阪の現存する西日本最古のワイナリーとして知られる「カタシモワイナリー」(大阪府柏原市)より、ソムリエが現地に足を運びセレクトしたワインをご提案。演出や特別料理とともに、大切な方とのエクスクルーシブなディナータイムをお過ごしいただけます。

特等席「ピュア・ナターレ」のほかにも、光の演出を眺めながらディナーを楽しんでいただけるスポットをご用意。

ホテル館内はクリスマスデコレーションがされており、光の演出がない時間帯でも12月限定メニューや週末には純白の生搾りモンブランが魅力の「フェスティバアフタヌーンティー」の食体験を通して「White Experience」をお楽しみいただけます。

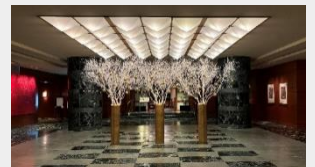
おこもりホカンスを楽しみたい方には、期間限定1泊夕朝食付きステイプランをご用意しておりますので、クリスマス気分を味わいながらベイエリア大阪での新しい過ごし方を満喫いただけます。

©本件に関する報道各位からのお問合せ
グランドプリンスホテル大阪ベイ 広報担当
TEL: 06-6614-7881 FAX: 06-6614-7885


でかける人を、ほほえむ人へ。

冬の新しいアーバンリゾートの「White Experience」の楽しみ方

- ① ウォーターガーデンの美しく幻想的な光の演出に浸る数量限定の特等席での特別ディナー
 - ・期間限定の特等席「ピュア・ナターレ」にて、大切な方との唯一無二のロマンチックなイタリアンクリスマスディナー
 - ・イタリア料理「バジリコ」の窓際席で、イタリアンクリスマスディナー
 - ・「ザ・カフェ」の窓際席で、ボイル蟹食べ放題付きbuffetに「オマール海老と海の幸のコリヤード風」をセットでご提供
- ② グランドプリンスホテル大阪ベイの White Experience をみんなで盛り上げるホワイトカラーのコーディネート
12月6日～25日の期間中、ホワイトカラーのコーディネートで対象レストラン(イタリアン料理 バジリコ、ザ・カフェ、鉄板焼 彩)にてディナーコースご利用のお客さまへ次回来館時にホテル直営レストランで使える¥500 利用券をおひとりさまにつき1枚プレゼント!
- ③ 週末のティータイムは、あま〜い「White Experience」
土曜・日曜開催の「フェスティバアフタヌーンティー」にて味わえるグランドスイーツとして、雪が降り積もったような「純白の生搾りモンブラン」をご提供
- ④ アーバンリゾート ホワイトエクスペリエンスステイ <夕朝食付き>でおこもりホカンス
夕食前にアペリティフ&カナッペを楽しんだあとは、ホテルレストランでディナーを満喫。翌朝は、人気の朝食buffetも堪能できるおこもりホカンス
- ⑤ ホテル館内でクリスマス気分を盛り上げるアクティビティ「スノードーム作り」体験(有料¥3,000〜)
ホテルで過ごした思い出に、さまざまなミニチュアアイテムを組み合わせて作る世界に一つだけのスノードーム作りを体験。
- ⑥ ウィッシュツリーに願いを込めて 募集期間:2024年12月15日(日)まで
レストラン「ザ・カフェ」前の『ウィッシュツリー』に飾る願い事を募集。
皆さまの願いが込められたカードを飾ることで、美しいホワイトカラーの『ウィッシュツリー』が完成します。ロビーに設置した専用カードに願い事を書いて赤いポストにご投函ください。



White Experience プラン

■ <1日4テーブル限定(1テーブル2名さま席)>

幻想的な光の演出に浸る White Experience ディナー at 「ピュア・ナターレ」

【場所】B1 期間限定特等席 「ピュア・ナターレ」

【期間・料金】2024年12月6日(金)～25日(水) ※12月24日を除く月曜・火曜定休

5:30P.M.～9:30P.M. (L.O. 9:00P.M.)

White Experience ディナー at ピュア・ナターレ ¥10,500

*ドライアイスの演出を用いたスペシャルデザート付き

カタシモワイナリーのワインペアリング ¥3,000

※3日前までに要予約



ドライアイスをを用いたスペシャルデザート

■ <1日10テーブル限定(1テーブル4名さま席)>

ザ・カフェ ボイル蟹食べ放題付きディナーbuffet「クラブカーニバル」

-White Experience-

【場所】1F 「ザ・カフェ」

【期間・料金】

2024年12月6日(金)～19日(木) 5:30P.M.～9:00P.M. (L.O. 8:30P.M.)

ディナーbuffet-White Experience- おとな ¥9,500 こども(6～12才) ¥4,400



ボイル蟹食べ放題付きbuffet

2024年12月20日(金)～25日(水)

2部制(1部5:30P.M.～7:00P.M. / 2部7:30P.M.～9:00P.M.)

ディナーbuffet-White Experience- おとな ¥10,500 子ども(6～12才) ¥4,900

オプション: カタシモイナリーの3種ワインペアリング ¥3,000

※おとな1名さまにつき1皿「オマール海老と海の幸のコトリヤード風」付き

※12月20日(金)～25日(水)はアップグレードメニューとなるため、料金が異なります。



オマール海老と海の幸のコトリヤード風

■ <1日10テーブル限定(1テーブル2名さま席)>

イタリア料理 バジリコ「ボン ナターレ！」ディナー -White Experience-

【場所】B1 イタリア料理「バジリコ」

【期間・料金】

2024年12月6日(金)～25日(水) ※12月24日を除く月曜・火曜定休

5:30P.M.～9:30P.M. (L.O. 9:00P.M.)

「ボン ナターレ！」ディナー-White Experience- ¥10,500

*ドライアイスの演出を用いたスペシャルデザート付き

カタシモイナリーのワインペアリング ¥3,000

※3日前までの要予約



「ボン ナターレ！」ディナー

■ <純白の生搾りモンブランに魅了>

ロビーラウンジ「フェスティブアフタヌーンティー」

【場所】1F コーヒーラウンジ「ロビーラウンジ」

【期間】2024年12月7日(土)～29日(日)期間の土曜・日曜

2部制(1部12:00NOON～2:00P.M. / 2部3:00P.M.～5:00P.M.) ※要予約

【料金】

<1部、2部対象>

コース仕立てでご提供、ジェラートbuffet、コーヒー・紅茶のフリーフロー付

おとな ¥5,800 子ども(6～12才) ¥2,900

<2部のみ対象>

3段アフタヌーンティースタンドのみご提供

おとな ¥4,000 子ども(6～12才) ¥2,000

【コース仕立ての提供内容】

ウェルカムドリンク、プティフルプレート、3段アフタヌーンティースタンド、

ジェラートbuffet、メインデザート「絞りたてモンブラン ピュール」、

フリーフロー(ロンネフェルト®の紅茶10種、コーヒーおかわり自由)



フェスティブアフタヌーンティー スイーツプレート



絞りたてモンブラン ピュール

■ <宿泊パッケージ>

アーバンリゾート ホワイトエクスペリエンスステイ <夕朝食付き>

宿泊対象期間: 2024年12月6日(金)～25日(水) ※3日前までの要予約

料金: 1室1泊2日 2名さま1室 ¥44,232～

客室タイプ: スタンダードルーム(30㎡)～

特典:

*ウォーターガーデン臨む、ロビーラウンジにてアペリティフ&カナッペの提供

*ザ・カフェのボイル蟹食べ放題付きbuffet「クラブカーニバル」+ おとな1名さまにつき1皿「オマール海老と海の幸のコトリヤード風」付き または、イタリア料理 バジリコ(12月24日を除く月曜・火曜定休)でのディナー

*1F ザ・カフェでの朝食buffet

【詳細・ご予約】

ホテル公式 Web サイトよりご予約受付

<https://www.princehotels.co.jp/osakabay/plan/white-experience/>

【お問い合わせ】

06-6612-1234(ホテル代表)

※料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※仕入れの状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、乳、卵、落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。