

都シティ 大阪本町
関西圏ホテルで初のイベント開催
料理家 栗原心平氏と味わうモダンチャイニーズ
1DAY ライブクッキングトークショー&コラボメニュー限定提供
— 5th Anniversary Fair 第4弾 —

都シティ 大阪本町（所在地：大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7）は、開業 5 周年を祝う第 4 弾として、2025 年 11 月 11 日（火）の 1 日限定で、料理番組や YouTube など幅広く活躍中の料理家 栗原心平氏をお迎えし、ライブクッキングトークショーを開催します。関西圏ホテルで初のイベント開催となる栗原氏とともに、モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW（ハロウ）」シェフの熊谷裕人が、ホテル開業 5 周年を祝う特別メニューをお客様の目の前で創作しご提供します。また、今回共同開発したコラボメニューを、2025 年 11 月 12 日（水）から 12 月 18 日（木）までの期間、期間限定メニューとしてディナータイムに提供します。栗原氏の手によりさらに進化したモダンチャイニーズの世界を、一皿一皿心ゆくまでお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



＜本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先＞
都シティ 大阪本町 マーケティング担当
〒541-0057 大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7
TEL：06-6263-0385 FAX：06-6263-0380

■概要

・料理家 栗原心平氏ライブクッキングトークショー 1DAY イベント

【開催日時】 2025 年 11 月 11 日（火）

第 1 部 16:30～18:30 30 席

第 2 部 19:30～21:30 30 席

※各部とも 15 分前より開場受付

【開催場所】 都シティ 大阪本町 1 階 モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」

【開催内容】 関西圏ホテルで初のイベント開催となる料理家 栗原心平氏とシェフ熊谷裕人が、ホテル開業 5 周年を祝う今回のイベントのために共同開発した限定コラボメニューを、オープンキッチンをステージにしてお客様の目の前で創り上げます。
2 人の楽しいトークを聞きながら作り方も学べて、コース仕立てで料理をお楽しみいただけるレストランイベントです。

1 部 2 部ともに 30 席のみのアットホームな会場で、ライブクッキングの観覧はどのお席からも臨場感を味わえます。観覧後は、栗原心平氏に直接ご感想やご質問など、特別なディナータイムをお過ごしいただけます。

【料 金】 1 名様 ¥18,000 ※完全予約制

※料金には、トークショー・ディナー・飲料（フリードリンク）、税金を含みます。

【提供内容】 トークショー、コラボメニュー特別コース、フリーフロードリンク（アルコール含む）
栗原心平氏の直筆サイン入りレシピカード、記念品

【予約販売】 都ホテルズ&リゾーツ 公式オンラインショップ
<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopdetail/000000002545>

※未就学児の同伴はご遠慮ください。

※購入後のキャンセル及びチケットの払い戻しはご容赦ください。

※お席の指定はできません。お席はホテルにご一任願います。

※特別イベントのため、割引および特典はご利用いただけません。

※食材によるアレルギーをお持ちの方は、ご予約の際に係までお申し出ください。

<お問い合わせ先>

モダンチャイニーズブラッセリーHALOW（ハロウ）

大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7 都シティ 大阪本町 1 階 TEL 06-6263-0386

営業時間：ランチ 11:30～14:30 ディナー17:00～21:00

席数：80 席（全席禁煙）

※毎週火曜日ディナーは休業しております。（ただし、11 月 11 日（火）はイベント特別営業）



11月11日(火) トークショーイベントディナー付き宿泊プラン (2食付き/レイトチェックアウト特典付き)

栗原氏のライブクッキングトークショーをお楽しみいただいた後、客室にてごゆっくりお過ごしいただける宿泊プランを各種ご用意します。翌朝は朝粥でモダンチャイニーズな朝食をご堪能ください。

<夕食 (トークショーイベントディナー)・朝食付>

・ワイドビューコーナーツイン

1泊1室 (2名様利用) 特別価格 86,000 円

・プレミアムフロア スーペリアツイン

1泊1室 (2名様利用) 特別価格 83,000 円

・スタンダードフロア スーペリアツイン

1泊1室 (2名様利用) 特別価格 79,000 円



<ご予約>

都シティ 大阪本町 宿泊予約

■1部

https://reservation.miyakohotels.ne.jp/booking/result?code=af287f9364becc2a19afc0e2bc4b46ce&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=18536828

■2部

https://reservation.miyakohotels.ne.jp/booking/result?code=af287f9364becc2a19afc0e2bc4b46ce&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=19254546

※限定販売のため予定数に達し次第販売を終了します。

※表示料金に別途、宿泊税を加算します。

料理家 栗原 心平 (Shimpei Kurihara) 氏 プロフィール

株式会社ゆとりの空間 代表取締役社長

会社の経営に携わる一方、幼い頃から得意だった料理の腕を活かし、料理家としてテレビや雑誌、公式 YouTube「ゆとりの空間チャンネル」など様々なメディアで活躍中。著書多数。



シェフ 熊谷 裕人 (Hiroto Kumagai) プロフィール

2009年 ウェスティン都ホテル京都 入社

2018年 中国料理 四川 料理長就任

2020年 都シティ 大阪本町開業

モダンチャイニーズブラッセリーHALOW 料理長就任

伝統的な広東料理や四川料理をベースに斬新なスタイルを融合させたモダンチャイニーズ料理を数々生み出している。



・料理家 栗原心平氏コラボメニュー期間限定提供

【提供期間】 2025年11月12日(水)～12月18日(木)

ディナータイム (17:00～21:00 L.O.20:30)



<開業 5 周年ロゴ>

こころとからだを休める「都市のオアシス」開業 5 周年

大樹のように地域に根差したホテルを目指す「都市のオアシス」をツリーシルエットで大きく描き、ホテルコンセプトであるボタニカルをイメージし、5 周年になぞらえた 5 枚のリーフをあしらったブランドカラー（青碧）の透かしシルエットのロゴで、丸い全景は、都ホテルズの「おもてなしの心」が紡ぐお客様とのつながりを表現しています。

<ホテル概要>

名称：都シティ 大阪本町（Miyako City Osaka Hommachi）

住所：大阪府中央区北久宝寺町 1-8-7

電話：06-6263-0385(代表) FAX：06-6263-0380(代表)

ホームページ：<https://www.miyakohotels.ne.jp/hommachi/>

以 上