株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658　FAX：06-6774-0022
2026 年 11 月 12 日
No.MCH-07-2026

都シティ 大阪本町
新料理長 森 正裕が贈る 新たなモダンチャイニーズ
― 「HALOW」新章への思いを記念コースでお届け ―

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、2027 年 1 月 6 日（水）から 2 月 28 日（日）までの期間、モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」のディナータイムにて、新料理長就任記念コースを提供します。

中国料理の伝統に斬新なスタイルを融合させたモダンチャイニーズの世界を追求してきた「HALOW」の新たな料理長として、森 正裕（モリ マサヒロ）が就任しました。新料理長・森のこだわりが宿る繊細で美しい一皿一皿をお届けします。また、中国茶アドバイザーの知見を活かした中国茶をとりいれたデザートもお愉しみください。

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

別　紙

■概要

モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」

新料理長就任記念コース

フランス料理のように美しく繊細な盛り付けが高揚感を抱かせる、新料理長 森の渾身の一皿一皿が新たなモダンチャイニーズの世界へみなさまを誘います。中国伝統の調理法を受け継ぎながら表現する麒麟蒸しや、斬新な竹炭アートが映えるメインディッシュに、フュージョン料理の極みであるスパイスの効いた麻辣ペンネなど、進化系中華をご堪能ください。
また、中国茶アドバイザーの資格を持つ料理長ならではの中国茶を使ったデザートがコースの最後に彩りを添えます。

【提供期間】2027 年 1 月 6 日（水）～2 月 28 日（日）
【提供時間】ディナータイム　17:00～21:00（L.O.20:30）
【料　　金】お 1 人様 10,000 円 ※2 名様より承ります。
【料理内容】
- 前菜 2 種
- 上海蟹味噌とフォアグラ茶碗蒸しのフカヒレスープ
- 海老のクリスピー揚げ
- 白身魚の麒麟蒸し
- 日吉豚フィレ 黒酢と竹炭のソース
- 胡麻香る 麻辣ペンネ
- デザート～中国茶ジュレとフルーツのマリアージュ～



【料理長紹介】



モダンチャイニーズブラッセリーHALOW
料理長　森　正裕　Masahiro Mori

2008 年　大阪府青年優秀技能者表彰「なにわの名工 若葉賞」受賞
2021 年　中国茶文化協会 中国茶アドバイザー認定
2026 年　都シティ 大阪本町 モダンチャイニーズブラッセリーHALOW 料理長就任

■ご予約・お問い合わせ先

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（ハロウ）
TEL　06-6263-0386
https://www.miyakohotels.ne.jp/hommachi/restaurant/halow/

※毎週火曜日ディナーは休業しております。
※表記料金には消費税が含まれています。
※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。
※写真はイメージです。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。



以　上