

報道機関各位  
ニュースリリース

2019年10月1日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪急レスパイア大阪  
No. 19-002

梅田の新ランドマーク「ヨドバシ梅田タワー」内、ホテル阪急レスパイア大阪に  
薪窯<sup>まきがま</sup>グリル料理と前菜ビュッフェがこだわりのイタリアンレストラン  
「**Grigliato CUÓCA(グリリアート クオッカ)**」オープン！

2019年10月1日(火)よりご予約受付開始

ホテル阪急レスパイア大阪（大阪市北区大深町1番1号 総支配人：<sup>おがわ きよたか</sup>小川 清尚）は、薪窯で仕上げるグリル料理と前菜ビュッフェが楽しめるイタリアンダイニング「**Grigliato CUÓCA(グリリアート クオッカ)**」を2019年11月27日（水）にヨドバシ梅田タワー内にオープンいたします。また、オープンに先駆けて10月1日（火）より予約受付を開始いたします。



■Grigliato CUÓCA (グリリアート クオッカ) おすすめポイント

- ①ライブ感満載の広々としたオープンキッチン内の本格薪窯で作るグリル料理
- ②豊富な種類のイタリアン前菜ビュッフェが楽しめるコース料理
- ③四季を彩る庭園が楽しめる+全222席の開放的な店内

Grigliato  
CUÓCA

■店名の由来…イタリア語で「グリル料理」を意味する“Grigliato (グリリアート)”と <レストランロゴ>  
関西弁の「食おっか」から取った“CUÓCA (クオッカ)”。「行こっか、食おっか、楽しもっか！」をコンセプトに親しい友人や家族と気兼ねなく過ごせる幸せな空間を目指します。



■ホテル阪急レスパイア大阪

梅田の新しいランドマーク「ヨドバシ梅田タワー」に誕生する“癒し (Rest)”と“活力 (Inspire)”をコンセプトにした新ホテルブランド1号店。  
「和」を基調とした客室は1,032室（予定）あり、日本庭園が見渡せる9階のフロントロビーからは四季折々の表情が感じられます。

この件についてのお問い合わせは

ホテル阪急レスパイア大阪 広報担当：<sup>あだち たけなか いまい</sup>足立・竹中・今井  
TEL：06-6372-8006 FAX：06-6486-3322  
e-mail：[RSO-Hotel@hankyu-hanshin-hotels.com](mailto:RSO-Hotel@hankyu-hanshin-hotels.com)

↓↓メニュー詳細・概要は次ページ以降にございます↓↓

<メニュー詳細>

期間：2019年11月27日（水）～2020年2月29日（土）

## 1. 本格的なイタリアンが揃う前菜ビュッフェが付いたコース

「海の幸のパエリアサラダ」「生ハムとサラミの盛り合わせ」（ともにディナーのみ）  
「カリフラワーのパンナコッタ 魚介のマリネ添え」など豊富なラインアップ

### ◆ランチコース

前菜ビュッフェにお好きなパスタやグリル料理が選べる

イタリアンジェラートビュッフェ付きのコース

- ・ 選べるパスタのコース 2,800円
- ・ 選べるグリル料理のコース 3,300円
- ・ 選べるパスタ（ハーフ）＋グリル料理のコース 3,800円

### ◆ディナーコース

前菜ビュッフェと選べるハーフパスタ、お好きなグリル料理に  
魚料理もプラスできるイタリアンドルチェ付きのコース

- ・ 選べるパスタ（ハーフ）＋グリル料理コース 3,800円
- ・ 選べるパスタ（ハーフ）＋魚料理＋グリル料理コース 4,800円

選べるパスタ・グリル料理ディナーメニュー例

- ・ 「ズワイ蟹のトマトクリームソース タリオリーニ（生パスタ）」など4種より1品チョイス
- ・ 「仔羊ロース肉の薪窯グリル」など5種より1品チョイス

## 2. パフォーマンスメニューや数量限定のおすすめパスタ【17:00～21:00（L.O.）】

### ➤ 肉×チーズ×サラダのコラボレーション！

目の前で削る“ベラ・ロディ ラスパドゥーラ”チーズ  
コールドビーフと彩り野菜のサラダ 1,500円

目の前で大きなチーズを削るパフォーマンスメニュー！  
濃厚でミルクィな味わいのベラ・ロディチーズと季節のサラダは  
ワインとの相性バッチリです。



### ➤ 一気に広がるハーブの香り！

イカ墨タリオリーニと海の幸のペスカトーレの紙包み焼き  
“カルトッチョ” <限定10食> 2,800円

膨らんだ紙包みを、お客様の目の前で開けると中には  
イカ墨の生パスタと鮑や天使の海老などたっぷりの  
シーフードが。ハーブの香りが一気に広がります。



### ➤ 贅沢したい！そんな夜におすすめのパスタ

スカンピ海老と魚介、ポルチーニ茸のクリームソースで  
和えた2色のタリオリーニ 2,500円

緑と白の2色の生パスタをポルチーニ茸の濃厚なクリームソースで  
味わうひと品。スカンピ海老に鮑、帆立貝柱などのシーフードと  
ご一緒にお召しあがりください。



### 3. グループでシェアも可能！充実のアラカルトメニュー



#### ◆メニュー一例

①生ハムと野菜、フルーツトマトのスパゲティ “ドルチェ ヴィータ” **1,400円**

生ハムの程よい塩分とフルーツトマトの甘みが調和されたオイルベースのスパゲティ。

②本日の魚の“アクアパッツァ” **2,800円**

魚をまるごと煮込んだ“アクアパッツァ”。魚の旨味が凝縮されたひと皿です。

③牛トマホークの薪窯グリル **8,000円**

1本800gの斧のような巨大骨付き肉は、3～5人前。5種類の薬味「岩塩、生黒粒胡椒、マスタード、山葵パニェット、ケッカソース」をつけてお召しあがりください。

※メニュー内容により提供時間が異なります。

### 4. 豊富な銘柄が楽しめるワインの飲み放題プラン

<ワインの飲み放題プラン> 1名様 3,000円

クオッカでは約20種類のワインを取り揃えており、お好みのワインを好きな分だけ楽しめる飲み放題もご用意。赤白ワインだけでなくスパークリングワインなども楽しめます。

#### <概要>

【店名】Grigliato CUÓCA (グリリアート クオッカ)

【営業時間】10:00～23:00 (L.O. 22:30)

※ランチコース 11:30～15:00 (L.O. 14:00)

ディナーコース 17:00～21:30 (L.O. 20:30)

ラウンジ (アラカルト) 10:00～23:00 (L.O. 22:30)

【席数】222席 (テーブル214席、カウンター8席)

【場所】ヨドバシ梅田タワー内 ホテル阪急レスパイア大阪9階

【ご予約・お問い合わせ】TEL: 06-6372-2473 (直通) ※11月26日(火)までは10:00～18:00

詳細・ご予約は、ホームページをご確認ください。

⇒URL: <https://www.hankyu-hotel.com/hotel/respire/osaka/restaurants/cuoca/>

※画像は全てイメージです。※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。

※仕入状況によりメニューを一部変更する場合がございます。

以上