

## Zentis Osaka 5th Anniversary

2025.4.12 Sat～2026.3.31 Tue



### Zentis Osaka 開業5周年を記念したプランで ホテル滞在の魅力を体感

大阪・堂島浜に位置する Zentis Osaka（所在地：大阪市北区堂島浜 1-4-26、総支配人：齊藤 清隆）は、2025年7月15日（火）に開業5周年を迎えます。世界中から関心が集まる大阪で、サステナビリティの要素を取り入れた限定メニューを含む特別宿泊プランを販売いたします。

2025年4月12日（土）～2026年3月31日（火）の期間、ホテル2階「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」より提供する特別ディナーとオリジナルカクテルをお楽しみいただく宿泊プラン「Zentis Osaka 5th Anniversary Stay」をお届けいたします。本プラン限定の「Zentis Osaka 5th Anniversary Dinner」は食材の品質や生産者にこだわった独創的なコースで、完全有機栽培の農家より仕入れた有機野菜や、丁寧に再肥育した経産牛を使用した肉料理など、美食とサステナビリティを両立させたオリジナリティ溢れるコースをご用意いたします。さらには、趣向を凝らしたカクテルを楽しむバートタイムもお過ごしいただけます。レモンを余すことなく使った爽やかな一杯「リモーネ ハイボール」と、抜栓から日が経ち泡立ちが弱くなったシャンパーニュをアップサイクルした優美な香りのカクテル「ワイン オブ シトラスハート」より好きな方をセレクト。美味しさはもちろん、食材のロスを減らすことも追及したバーテンダー 渾身の一杯をぜひご賞味ください。朝と夜で異なる雰囲気を見せるダイニング空間が優雅なひとときを演出します。

また開業5周年を記念して、ナチュラル感のあるデザインのホテルオリジナルのエコバッグをプレゼント。お買い物だけでなくアウトドアやレジャーシーンにも最適なサイズ感です。「大阪で経験した『冒険』をこのバッグに詰め込もう」というメッセージが含まれたバッグとともに、ご友人やご家族との特別な思い出をお持ち帰りいただきたいという想いを込めています。

5周年を迎える Zentis Osaka は今後も暮らすように滞在を楽しんでいただけるよう、より持続可能な視点を大切にした宿泊体験をお届けいたします。「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所。」をコンセプトとする Zentis Osaka の5周年記念プランを通じて、大阪での時間を心から満喫し、ホテル滞在の魅力を思う存分ご堪能ください。

# Zentis

OSAKA

## ●5周年記念宿泊プラン 概要

ホテル2階「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」でご提供する5周年記念ディナーコースと、バーテンダーこだわりの選べるカクテル、ご朝食が付いた宿泊プラン。ホテル開業5周年を記念して、大阪での特別な思い出とともにお持ち帰りいただけるオリジナルのエコバッグもプレゼント。

## ◆宿泊プラン「Zentis Osaka 5th Anniversary Stay」

宿泊対象期間 : 2025年4月12日(土)～2026年3月31日(火)

予約開始日 : 2025年3月12日(水)

お問い合わせ : 06-4796-0111 (ホテル代表)

WEB : <https://zentishotels.com/ja/osaka/news-detail/202503127374/>

料金 :

部屋タイプ	1泊2日/1室料金
Studio (25㎡)	2名様 77,610円～
Corner Studio (32㎡)	2名様 83,530円～
Suite (57㎡)	2名様 114,490円～

※消費税、サービス料10%込・宿泊税別

※ご予約はチェックイン3日前15:00まで承っております。

※1名様利用プランもご用意しております。



Studio



Zentis Osaka オリジナルエコバッグ

## ◆5周年記念ディナーコース「Zentis Osaka 5th Anniversary Dinner」

食材の品質や生産者にこだわった独創的なコース。完全有機栽培の農家より仕入れた有機野菜や、丁寧に再肥育した経産牛を使用した肉料理など、美食とサステナビリティを両立させたオリジナリティ溢れる内容をご用意いたします。素材の味わいを活かしミニマムな味付けでご用意し、食材への敬意を払うボリュームたっぷりのディナーコースです。

提供時間 : 18:00～22:00 (19:00 L.O.)

メニュー : <前菜> インカのめざめ マフィン  
ハイブリッドキャビア  
奄美大島の魚介 タルタル  
京都伏見の有機野菜 ファーマーズプレート  
<魚料理> 大海老のサバイヨンソース  
<肉料理> 経産牛のローストと笠置鹿のレアカツ  
<デザート> トンカ豆のスフレ トリュフアイス

※コースには自家製パンが付きま



ダイニングエリア



前菜イメージ

# Zentis

OSAKA

## ◆5周年記念カクテル「Zentis Osaka 5th Anniversary Cocktail」

「使用する材料を無駄なく循環できるか」にこだわった2種のカクテルからお好みの方をお選びいただけます。バーテンダーが腕を振るう一杯をぜひご賞味ください。

提供時間 : 14:00~24:00 (23:30 L.O.)

メニュー :

### リモーネ ハイボール

レモンの皮、果肉、果汁も全てを余すことなく使う爽やかなハイボール。ベースにはレモンの皮で作った自家製のレモンスピリッツを使用。絞り込んだレモンの爽快な香りが効いたすっきりとした味わいをお楽しみください。

### ワイン オブ シトラスハート

抜栓から日が経ち泡立ちが弱くなったシャンパーニュをアップサイクルしたカクテル。柑橘の爽やかさを感じながら、奥に潜むシャンパーニュが優美に香ります。甘さを控え、お食事に合わせても楽しめる爽やかな一杯に仕上げました。



バーエリア



リモーネ ハイボール



ワイン オブ シトラスハート

## ■「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」

ブレイクファストからディナーまでご利用いただけるオープンキッチンのオールデイダイニングに、アフタヌーンティーやカクテルをお楽しみいただけるラウンジ・バーエリアが一体となり、朝と夜とで異なる雰囲気を見せる、スタイリッシュな空間が広がります。個室やテラス席もあり、様々なシーンや用途で重宝します。東京・中目黒のミシュラン一つ星「CRAFTALE」のエグゼクティブシェフ・大土橋 真也氏がプロデュースを行いました。大阪の食文化に敬意を払い、五感に響く料理の数々を提供いたします。



「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」

# Zentis

OSAKA



ブランドコンセプト

「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所。」

今まで出会うことのなかった人々、ビジョン、価値観、アイデア  
そんな「新しい何か」の知的邂逅がゲストに新たな息吹を与える場所を目指します

## Zentis Osaka (ゼンティス大阪)

2020年7月に開業した、大阪・堂島浜に位置するホテル。パレスホテルが展開する宿泊主体型ホテルブランドの1号店。

「Zentis」とは、究極を象徴する「Z」と、ラテン語で本質を表す「entis」、また日本語の「zento (前途)」、「en (縁)」から作られた造語。自らのライフスタイルの本質を極める人達が、暮らすように滞在を楽しみながら、前途を切り拓き、縁とめぐり合える場所になるという想いを込めています。

インテリアデザインは、「The Hari London」や「Rosewood Munich」など世界のラグジュアリーホテルのデザインを数多く手がけた、「タラ・バーナード&パートナーズ」の創始者 タラ・バーナードが担当。大阪の中心で知的好奇心をくすぐるような体験を求める、洗練されたゲストをターゲットに、自然な素材や色を基調としたデザインとなっています。全212の客室は温かみのある自然な素材や色を取り入れ、コンパクトながらも必要な機能を兼ね備えています。1階ロビー中央奥に広がるゲストラウンジは、宿泊者専用で24時間ご利用いただけます。ゆったりとしたソファ席や、PC作業も可能なボックス席、緑に囲まれ心地よい風を感じるガーデンなど、無料のコーヒーや紅茶とともに、それぞれのライフスタイルに沿ってお過ごしいただけます。また、「最高の身支度を整える場所」をコンセプトとした多目的ルーム「Room 001」も備え、ランドリーやアイロン・アイロン代、季節でラインナップが変わるフレグランスパーなど身支度するためのアイテムから、大阪にちなんだ本やドリンクなどリフレッシュするためのアイテムをご用意しております。

### ホテル概要

- 名称： Zentis Osaka (ゼンティス大阪)
- 所在地： 大阪市北区堂島浜1丁目4番26号
- 客室： 212室 (スイート2室含む、25㎡~57㎡)
- アクセス： JR「大阪」駅 徒歩約12分、JR東西線「北新地」駅 徒歩約4分、地下鉄四つ橋線「肥後橋」駅 徒歩約4分、京阪電鉄中之島線「渡辺橋」駅 徒歩約4分

<Zentis Osaka に関する一般の方からのお問い合わせ>

Zentis Osaka TEL: 06-4796-0111 (代表) HP: <https://zentishotels.com/ja/osaka/>

最新情報は、公式SNS ([Facebook/Instagram](#)) にて発信しております

<本資料に関する報道関係者の方からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当：和地・菊池・塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: [press@zentishotels.com](mailto:press@zentishotels.com)