

1993年の開業以来初めて
エグゼクティブバー「Blue Bar」リニューアル
2020年3月1日（日）

ウェスティンホテル大阪（大阪市北区／総支配人：森田雅実）は、ホテルのメインバーであるエグゼクティブバー「ブルーバー」を1993年の開業以来、初めて改装し、3月1日にリニューアルオープンいたしました。



エグゼクティブバー「Blue Bar」は、かつて文化人が集う大人の社交場として知られていたニューヨークのアルゴンキンホテルのメインバー「Blue Bar」からその名を受け継いだオーセンティックなバーです。今回のリニューアルでは、そのオーセンティックな雰囲気は引き継ぎつつ、天井はペールブルーに、壁紙にはゴールドをあしらったオリジナルデザインを採用し、明るい雰囲気を演出。一転、カーペットやチェアはシックなブラックとネイビーで統一するなど、斬新な配色を施したモダンな空間に生まれ変わりました。

シャンデリアの調光によってガラリと雰囲気が変わる空間は、夜のバーではモダンでありながらも落ち着いた雰囲気に、昼間の貸切パーティなどでは、明るさとシックさが融合した大人の空間に変化します。

新しい Blue Bar での新たな試み

●ワイン好きにもご満足いただける、あのワインをグラスで・・・

“貴重なワインをグラスで気軽に” そんな贅沢をお楽しみいただけるグラスワインを赤2種・白1種、デザートワイン1種の計4種類ご用意いたします。試してみたかった、あの銘柄やお気に入りだけど頻繁には飲めなかった銘柄など、この機会にぜひご利用ください。

（ワインのラインナップは次ページ）

【グラスワインメニュー】

- ・モンラッシュェ グランクリュ 2009 ドメーヌ バロンテナール 11,000 円
- ・シャトーイケム 2004 9,000 円
- ・シャトームートン 1996 15,000 円
- ・ハーラン・エステートザ・メイデン 2012 9,000 円



●お酒と楽しむ、ホテルメイドのバー限定スイーツ

お酒を嗜む大人も満足いただける、ブルーバー限定の特製スイーツをご用意します。スモークしたゴルゴンゾーラチーズを使用したムースに、洋酒を利かせたドライフルーツを包み込んだレアチーズケーキは、チーズの塩気とスモークの香りが絶妙なバランスの大人のスイーツです。スモークの香りを纏わせた薄い飴のドームを割って、一緒にお召し上がりください。シェフパティシエ山口慎吾がブルーバーのお客様だけに用意する限定メニューです。



【燻製ゴルゴンゾーラのレアチーズケーキ】

価格：1,200 円 ※数量限定・なくなり次第終了いたします

●バー限定ステーキバーガーが登場！

ホテルだからこそ楽しめる充実のフードメニュー

リニューアルを機にフードメニューも新しくご用意します。直営レストランを持つホテルだからこそ用意できるオムライスやフィッシュ&チップスなど食事を兼ねることもできる Bar フードをお楽しみください。また、新たに登場するヘブンリーバーガーは、ウェスティンオリジナルの「雲の上の寝心地」と称される『ヘブンリーベッド』のように、雲のようなふわふわのメレンゲに包まれたステーキを挟んだ照り焼きステーキバーガー。隠し味の七味がアクセントのバー限定フードです。



【ヘブンリーバーガー】 価格：3,500 円

エグゼクティブバー「Blue Bar」

【リニューアル】2020年3月1日(日)

【時間】17:00~24:00(フードラストオーダー23:00/ドリンクラストオーダー23:45)

【チャージ】600円

【ご予約・お問い合わせ】06-6440-1061(ブルーバー直通)

※表記の金額は税金とサービス料を含んだ総額表示と致しております。

〈本件に関するお問い合わせ先〉

ウェスティンホテル大阪 企画広報課 石川 浩代

〒531-0076 大阪市北区大淀中1丁目1番20号

TEL:06-6440-1033

e-mail:pressrelease@westinosaka.com

www.westin-osaka.co.jp