



HOMMACHI GARDEN CITY

御堂筋・本町を優雅に奏でる
大人の庭園

Hotels, Shops & Restaurants

本町ガーデンシティはホテル、オフィス、ショップ&レストランからなる複合施設で御堂筋沿いに新たな賑わいを創出し、大阪のキタと南を繋ぐランドマークとなっています。

本町ガーデンシティ 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4

Garden city events

Stylish Jazz Night スタイリッシュジャズナイト

開催日時 2018 1/19 Fri. 19:00 ~ 21:00

入場無料 場所 本町ガーデンシティ 1F

問合せ先: FM OSAKA 事業部
06-4396-0856 (平日10時~18時)
特番オンエア日程 (毎回、19時~19時55分)
1月28日(日)



ハリウッドセレブに愛される理由。



ハリウッドセレブに愛される理由。それは優雅で高級感のある柔らかさを持ちながら、取扱いが簡単である事、kashwére (カシウエア) は、1999年「カシミヤのような柔らかさでありながら、洗濯・乾燥

機の使用が可能」な素材として初めて開発されました。kashwéreが誕生するまでには約2年の歳月がかけられ、100以上のテストが繰り返し行われました。その結果、高級感のある風合いを維持しながら、洗濯・乾燥機の使用を可能にするというクオリティの高さを実現しています。



アカデミー賞やグラミー賞などの名だたる賞でギフトに起用される、ハリウッドセレブが愛してやまないブランドkashwére。その「まるで雲につつまれているよう」と称賛される風合いをぜひご体感ください。

kashwére

店舗フロア 1F
【営業時間】 11:00 ~ 20:00
TEL. 06-6253-0660 URL www.kashwérejapan.com

こころ映す香り



一日のはじまりに、すがすがしい香りを楽しむ。部屋に香りを薫かしめ、大切な人をお迎える。仕事の合間に、一日の終わりに、あるいは旅先で。香は、その時々

の心を映し、人々の心に静寂をもたらします。その日の気分寄り添う香りから折々のシーンにふさわしい香りまで。いつでも、そっとくゆらせたくなる・・・そんなとりどりの香りをご用意しております。



香老舗 松榮堂

店舗フロア 1F
【営業時間】 10:00 ~ 19:00 (月曜日~土曜日)
10:00 ~ 18:00 (日曜日・祝日)
TEL. 06-6121-5590 URL www.shoyeido.co.jp



都会の真ん中でありながら、「料理」と「たたずまい」で季節を愛で楽しんでいただける「味吉兆」のここをまっすぐに表現した店内としつらい。選りすぐりの食材をご納得いただけるお値段とサービスで提供させていただきます。夜月替わりのコースでご提供いたします。

味吉兆 ばんぶ庵

店舗フロア B1F
【営業時間】 ランチ / 11:00 ~ 14:30 L.O.
ディナー / 17:00 ~ 20:30 L.O.
(毎月曜日は定休日)
TEL. 06-6245-1055 URL www.bunbu-an.jp



季節の献立

- ・せきまえ お昼の松華堂
平日のお昼の営業時間、テーブル席(禁煙) 限定 3,000円
- ・葵(あおい) お昼の営業時間限定 5,000円
- ・若菜(わかな) 8,000円
- ・雅(みやび) 12,000円
- ・福(ふく) 20,000円

華都飯店に集い、味わう至福の宴席は、華都飯店で



モダンな空間で楽しむ伝統の味。限研吾設計の空間も、おもてなしのひとつです。

1986年の大阪本町店開業以来、馬家伝統の味を受け継ぎ、本場中国の最先端の味を積極的に採り入れながら創り出す料理の数々は、厳選された食材と技が織りなす新しくも奥深い味わい。そんな、心を込めた至高の一皿を、ぜひ皆様でご賞味ください。

Ma's Chinese Restaurant 華都飯店

店舗フロア B2F
【営業時間】 平日 Lunch / 11:00 ~ 15:00 L.O.
Dinner / 17:00 ~ 22:00 L.O.
日祝 Lunch / 11:00 ~ 15:00 L.O.
Dinner / 17:00 ~ 21:00 L.O.
【総席数】 113席 個室4部屋(最大24名様)
TEL. 06-6120-3322 URL www.shatohanten.com



華コース

- ・前菜の盛り合わせ
- ・馬家フカヒレの姿煮込み陶板仕立て
- ・本日の点心盛り合わせ
- ・本日の季節野菜と海鮮の炒め
- ・黒毛和牛のオイスターソース炒め
- ・華都飯店名物! 麻婆豆腐とご飯/担々麵(どちらかお選びください)
- ・本日のデザート盛り合わせ

お料理 お一人様 8,000円

※上記コースに+1,000円で北京ダックを追加できます。
※表示価格に消費税が別途加算されます。
※10%のサービス料を頂戴いたします。国産米を使用しています。
※その他、コース料理もご用意しております。
※季節により、食材が変更になる場合がございます。