

Press Release  
2025年3月13日

【voco 大阪セントラル】見て楽しい、食べて美味しいスイーツ体験  
万博にちなんだ7品を味わえる「スイーツパビリオン」3/13（木）開始  
大阪の串文化を再現した「生チョコおこし串」や新感覚の「ショートケーキ大福」など



万博にちなんだ「スイーツパビリオン」デザートセット

voco 大阪セントラル（所在地：大阪府大阪市西区京町堀 1-7-1、総支配人：宍倉大地）直営のカフェ & バー「LOKAL HOUSE」では、2025年3月13日（木）より、万博にちなんだ「スイーツパビリオン」デザートセットをご提供いたします。

万博の会場に見立てた丸いプレートに並ぶ7種のスイーツ。赤と青のドット柄が特徴の「パビリオンサマームース」をはじめ、新感覚スイーツ「ショートケーキ大福」や柚子と抹茶の風味を味わえるパート・ド・フリュイ「静かな森のゆずジュエル」など、万博をイメージしたスイーツが揃います。

また、客室にウェルカムスイーツとしてお出ししている大阪銘菓「岩おこし」の余剰分を再利用し、大阪の串文化を取り入れた「生チョコおこし串」はフードロス削減に、大阪で養蜂されたはちみつを使った「ハニーフィナンシェ」は地産地消に貢献するなど、SDGsを意識したメニューもご用意しました。

セットのドリンクは、バラのシロップとジンンを合わせたピンクカラーのカクテル「ホトリア」と、ライチの甘みとグレープフルーツの酸味が調和した爽やかなブルーモクテル「アクアネイチャー」（ノンアルコール）から、お好きな1杯をお選びいただけます。

期間：2025年3月13日（木）～7月31日（木）

時間：11:00～21:00 (L.O.)

料金：3,600円

※モクテル or カクテル1杯付き

※+1,000円でモクテルとカクテルの両方をお楽しみいただけます

※上記料金はすべて税金・サービス料込みです

## ■メニュー内容

### 【スイーツ】

	<p><b>「パビリオンサマームース」</b></p> <p>マンゴーの甘く濃厚な香りが口の中で広がり、赤すぐりの酸味がアクセントに。滑らかなバニラムースと、艶やかなフランボワーズのグラサージュを重ね、仕上げに赤と青のドット柄チョコを飾った、万博のキャラクターを彷彿とさせるスイーツです。</p>
	<p><b>「ショートケーキ大福」</b></p> <p>ふわふわのスポンジに、口溶けの良い生クリーム。誰もが愛するショートケーキを、もちもち食感の求肥で優しく包み込みました。和と洋が織りなす、新感覚の味わい。一口サイズの幸せをどうぞ。</p>
	<p><b>「太陽のパンナコッタ ブラッドオレンジジュレ」</b></p> <p>とろけるパンナコッタに、太陽の光を閉じ込めたようなブラッドオレンジのジュレを重ね、みずみずしいピンクグレープフルーツを贅沢に飾ったグラススイーツ。パンナコッタの優しい甘さ、ブラッドオレンジの爽やかな酸味、そしてグレープフルーツのほろ苦さのハーモニーと繊細な味わいをお楽しみください。</p>
	<p><b>「ミルフィーユドーム」</b></p> <p>サクサクのパイ生地に旬のフルーツを贅沢に重ね、カスタードクリームたっぷりと挟んだミルフィーユ。仕上げにドット柄にくり抜いたチョコオブジェを飾った遊び心あふれるスイーツで、特別な時間を彩ります。</p>

	<p><b>「生チョコおこし串」</b></p> <p>大阪の銘菓「岩おこし」が、とろける生チョコと出会い、大阪の串文化にちなんだ串型スイーツに生まれ変わりました。</p> <p>voco 大阪セントラルの客室でお出ししている「岩おこし」の余剰品を、サクサクとしたクランチにして、濃厚な生チョコをコーティングした、フードロス削減にも貢献するサスティナブルな一品です。口に入れた瞬間、生チョコの滑らかな口溶けと、おこしの香ばしい風味が広がり、笑顔がこぼれます。</p>
	<p><b>「ハニーフィナンシェ&amp;イタリアチーズサブレ」</b></p> <p>大阪で育まれた蜜蜂が生み出す、貴重な「大阪ハニー」。その芳醇な香りと甘みを閉じ込めた、贅沢なフィナンシェ。その供となるのは、香り高いパルメザンチーズとピリッと効いた胡椒が絶妙なハーモニーを奏でるイタリアンサブレ。</p>
	<p><b>「静かな森のゆずジュエル」</b></p> <p>まるで森の息吹を感じるような、柚子風味のパート・ド・フリュイ。ゆずの爽やかな香りとおほのかな酸味を感じる固めのゼリーに、抹茶の粉末を丁寧まぶし、苔のような質感に仕上げました。自然の恵みを凝縮した、目にも舌にも楽しい一品です。</p>

【ドリンク】 ※どちらかお好きな種類を一つお選びいただけます。

 <p>左から：「アクアネイチャー」、「ホトリア」</p>	<p><b>モクテル「アクアネイチャー」</b></p> <p>ライチのさっぱりとした甘み、グレープフルーツの爽やかな酸味、トニックウォーターの心地よい刺激が織りなす、夏の訪れを感じさせるモクテル。グラスの縁を彩るピンクのマルドンソルトが、見た目のアクセントとともに、味わいに奥行きを与えます。</p> <p>仕上げにローズマリーの香りとサクランボの甘み、そしてことり型のチョコレートの愛らしさを添えました。ノンアルコールの、清涼感あふれる一杯をどうぞ。</p> <p><b>カクテル「ホトリア」</b></p> <p>優雅な香りをするバラのシロップと爽やかなジンを合わせた、ピンクカラーのカクテル。滑らかな口当たりが心地よい余韻を残します。表面に散りばめられた花びらが見た目に華やかさを添え、ローズマリーの香りとことり型のチョコレートが自然を感じるアクセントに。五感で楽しむ、特別な一杯をお楽しみください。</p>
--	--

詳細・ご予約：<https://www.lokalhouse.jp/>

お問い合わせ：TEL 06-6445-1100（代表）

※お電話でのカフェ & バー予約受付時間：10：00～17：00

## 「LOKAL HOUSE（ローカルハウス）」



voco 大阪セントラルの1Fに位置する、ホテル直営のレストランとカフェ&バー。京町堀の街を望む吹き抜けの空間で、クリエイティブなイタリア料理とスイーツをご提供します。

### イタリアンレストラン

和洋折衷の朝食ビュッフェをはじめ、本格イタリアンのランチビュッフェとディナーコースまで、さまざまなシーンでご利用いただけます。オープンキッチンならではの調理風景や香りが五感を刺激し、ライブ感あふれるダイニング体験をお楽しみください。

### カフェ&バー

昼はカフェ、夜はバーとしてご利用いただけるスタイリッシュな空間。こだわりのコーヒーや紅茶、パティシエ自慢のスイーツやアフタヌーンティー、そしてオリジナルのカクテルなど、心地よい時間とともにご堪能ください。

### 【営業時間】

<レストラン>朝食 7:00～10:30 (L.O. 10:00) | ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

ディナー 17:30～21:30 (L.O. 21:00) ※日・祝 17:30～20:30 (L.O. 20:00)

<カフェ&バー>日～木・祝 9:30～23:30 (L.O. 22:30) | 金・土 9:30～23:30 (L.O. 23:00)

【公式サイト】<https://www.lokalhouse.jp/>

【Instagram】[https://www.instagram.com/lokalhouse\\_voco.osaka/](https://www.instagram.com/lokalhouse_voco.osaka/)

## ホテル概要



正式名称：voco 大阪セントラル

総支配人：宍倉大地

開業日：2023年5月30日（火）

所在地：〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀 1-7-1

電話番号：06-6445-1100（代表）

アクセス：

Osaka Metro 四ツ橋線「肥後橋駅」7番出入口より徒歩3分

Osaka Metro 御堂筋線「淀屋橋駅」13 番出入口より徒歩 5 分  
Osaka Metro 四ツ橋・御堂筋・中央線「本町駅」28 番出入口  
より徒歩 5 分

## voco について

voco は、頼れる安心感とチャーミングな個性で、これまでとはひと味違うプレミアムな体験を提供するホテルブランドです。

ラテン語で「招待する」や「呼び合う」を意味する voco という名前は、落ち着いた雰囲気の中「思いがけない特別」を提供するブランドのスタイルを表現しています。気取らずにくつろげる、居心地の良い空間とゆっくりと流れる上質な時間。植物由来のバスアメニティ、ちょっと贅沢で快適なベッドはリサイクル素材から。ようこそのお気持ちをお伝えする、その土地ならではのウェルカムトリートでゲストを温かくスムーズにお迎えします。自分らしく過ごすくつろぎの客室、人が集い活気にあふれたレストラン&バーで、プレミアムでリラックスできる空間へご案内します。voco でしか体験できない特別な旅へ、ようこそ。詳細およびご予約は、[www.vocohotels.com](http://www.vocohotels.com) をご覧ください。

また、Facebook [www.facebook.com/vocohotels](https://www.facebook.com/vocohotels)、Instagram [www.instagram.com/vocohotels](https://www.instagram.com/vocohotels) でも情報を提供しています。

###

## IHG ホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて：

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Good を提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の 19 ホテルブランドを展開し、世界 100 ヶ国以上に 6,600 軒超のホテルを有し、2,200 軒超のホテルを開発中です。また、IHG ワンリワーズは、1 億 4,500 万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエツト コレクション, キンプトン ホテルズ&レストランズ, ホテルインディゴ
- **プレミアム:** voco, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- **スイーツ:** Atwell スイーツ, ステイブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブパケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- **エクスクルーシブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLC は、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中の IHG のホテルとコーポレートオフィスには、約 385,000 人のスタッフがおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2024 年 12 月 31 日現在

日本国内では、2006 年 12 月に ANA とのジョイントベンチャー会社である IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANA との共同ブランドを含む 9 ブランド（インターコンチネンタル、シックスセンシズ、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・インリゾート、ホリデイ・イン エクスプレス、ホテルインディゴ、voco、ガーナー）、52 ホテル、14,605 室を展開しています。さらに、ホリデイ・イン京都五条（2025 年）、ANA ホリデイ・インリゾート軽井沢（2025 年）、インターコンチネンタル札幌（2025 年）、高知、知立、浜松に 3 軒の ANA クラウンプラザホテル（2026 年）、リージェント京都（2027 年）、voco 広島（2027 年）などの 14 ホテル（2,355 室）が開業予定です。また 2025 年には、「ヴィニエツト コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクションが誕生します（現在ブランド移行中）。IHG ホテルズ&リゾーツは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。※2024 年 12 月 31 日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

-----  
ホテルに関するお問い合わせ：

voco 大阪セントラル Sales & Marketing 部

坪佐 隆史 (Takafumi Tsubosa)、江 (コウ) 若雯 (Jowen Chiang)

Email: [voco.osaka.mkt@ihg.com](mailto:voco.osaka.mkt@ihg.com)

本リリースに関するお問い合わせ：

voco 大阪セントラル LOKAL HOUSE 広報事務局 (株式会社ラプレ内)

小村 由里 (Yuri Komura)、岡本玲子 (Reiko Okamoto)、辻本菜々子 (Nanako Tsujimoto)

Email: [pr@raple.co.jp](mailto:pr@raple.co.jp)

Phone: 06-4708-3766