

2021年4月1日

大阪・梅田で味わう本格日本料理

4月1日(木)『梅田 なだ万茶寮』リブランドオープン

～“梅田ジパング”が“梅田 なだ万茶寮”に生まれ変わりました～

株式会社なだ万（本社：東京都新宿区、社長：巻木通浩）は大阪府大阪市に国内26店舗目となる『梅田 なだ万茶寮』を、2021年4月1日（木）にリブランドオープンします。



店内イメージ（左：ダイニング席 右：個室お祝い席）



リブランドオープン記念特別メニューイメージ

■生まれ変わった『梅田 なだ万茶寮』

なだ万の和食ダイニングブランド「ZIPANGU」として営業していた「梅田ジパング」が、懐石料理など本格的な日本料理をカジュアルにお楽しみいただける「なだ万茶寮」として生まれ変わりました。

大阪の中心地・梅田とアクセスに優れた立地にあり、ビジネス、ショッピング、ご家族でのお集まりなど、さまざまなお席向きで、カジュアルにご利用いただけるようなメニューをご用意しております。

また、館内には大阪四季劇場もあり、観劇の際のご利用にもおすすめです。

【なだ万茶寮記念特別メニュー】

リブランドオープンを記念して、2021年5月31日（月）まで特別価格の懐石料理を用意しています。伊勢海老具足煮、トリュフしんじょ挟み揚げ、伝助穴子焼霜と蓬豆乳葛豆腐の吸物、初鰹軽い燻製のお造りなど、高級食材と旬の食材を取り入れた、8,000円（税サ込9,680円）相当の懐石料理を、特別価格の5,000円（税サ込6,050円）で用意いたしました。この機会に特別にご用意した記念メニューを、ぜひご賞味ください。

リブランド記念「なだ万茶寮記念懐石」（ランチ・ディナー）

価格：8,000円（税サ込9,680円）→特別価格：5,000円（税サ込6,050円）

*料理内容は4月のメニューになります。5月は内容が変わりますので、詳しくは店舗までお問い合わせください。

【店舗データ】

店 舗 名： 梅田 nadaman 茶寮（うめだ nadaman さりょう）

開 業 日： 2021 年 4 月 1 日（木）ランチタイムより

電話番号： 06-4797-3311

住 所： 〒530-0001

大阪府大阪市北区梅田 2-2-22 ハービス P L A Z A E N T 5 階

席 数： 総席数 64 席（個室 2 部屋／半個室 2 部屋）

営業時間：ランチ 11：00～15：00（懷石ラストオーダー14：00）

（ランチ料理ラストオーダー14：30）

ディナー 17：00～23：00（ラストオーダー21：00）

*状況に応じて営業時間が異なります。最新情報はオフィシャルホームページをご確認ください。

アクセス：各最寄り駅から（各ターミナルとも地下で連絡）

【電車】・阪神大阪梅田駅 西口より 徒歩すぐ

・JR 大阪駅 桜橋口より 徒歩約 2 分

・JR 東西線 北新地駅西改札口より 徒歩約 4 分

・阪急大阪梅田駅より 徒歩約 12 分

・Osaka Metro 御堂筋線梅田駅 南改札口より 徒歩約 5 分

・Osaka Metro 谷町線東梅田駅 北改札口より 徒歩約 6 分

【車】・JR 大阪駅より車で約 15 分

・伊丹空港より車で約 30 分

・関西空港より車で約 60 分

【参考：なだ万の歴史】

なだ万の歴史は、江戸時代の天保元年 1830 年に初代・灘屋萬助が料亭「灘萬」の母体というべき料理屋を大阪で創業したことに始まります。

1919 年（大正 8 年）、3 代目の灘屋萬助がパリ講和会議に西園寺公望公の訪欧随行列料理人として渡欧、1986 年（昭和 61 年）には民間施設初となる東京サミット公式晩餐会が「なだ万本店 山茶花荘」で開催されました。2005 年（平成 17 年）の愛知万博では日本料理の代表として出店しました。

天保から令和まで 190 年に渡り、日本料理の伝統を守りながらも時代やお客様の嗜好に合わせて進化し、日本国内のみならず、世界各国の方々に日本料理を届けてきたことから、現在も日本料理店の老舗として多くのお客様にご愛顧いただいています。

【ニュースリリースに関するお問合せ先】

株式会社なだ万 レストラン事業本部 広報担当 電話番号：03-3356-7563

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話番号：03-5608-5126

【レストランのご予約・お問い合わせ】

梅田 nadaman 茶寮 電話番号：06-4797-3311

なだ万オフィシャルホームページ <https://www.nadaman.co.jp>