

都シティ 大阪本町
“香る”イタリアンプレミアムビール「ペローニ」と味わう
モダンチャイニーズバル“5 SEN”
— 5th Anniversary Fair 第3弾 —

都シティ 大阪本町（所在地：大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7）は、2025年9月15日（月・祝）から10月31日（金）までの期間、館内レストランにて、TVCMでも話題のグラスに“香り”を吹きかける「プロフェューモ」という新感覚スタイルで味わうイタリアンプレミアムビール「ペローニ」とともに、バルスタイルでお楽しみいただけるペアリングメニューをご提供します。伝統的な四川料理や広東料理をベースに、斬新なスタイルを融合させた創作中華のラインナップから、お好きな料理を“5選”と、5周年スペシャルプライスの“5千”円をかけたあわせたモダンチャイニーズバル“5 SEN（ゴセン）”という期間限定メニューです。目の前に広がる爽やかな香りと、洗練されたモダンチャイニーズの一皿一皿が味わい深く、イマージブ（没入感）たっぷりの記憶に残る一杯をお届けします。

詳細は別紙をご参照ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >
都シティ 大阪本町 マーケティング担当
〒541-0057 大阪市中央区北久宝寺町 1-8-7
TEL：06-6263-0385 FAX：06-6263-0380

別紙

■概要

【提供期間】 2025年9月15日(月・祝)～10月31日(金)ディナータイム 17:00～21:00(L.O 20:30)
※毎週火曜日ディナー定休

【提供場所】 都シティ 大阪本町1階 モダンチャイニーズブラッセリー「HALOW」

【提供内容】 ペローニ1杯+バルメニューより5品

【料 金】 1名様 5,000円

ペローニ1杯と期間限定バルメニューから5品をセレクトしてお客様ご自身でペアリングを楽しんでいただける5周年特別企画メニューです。

※ノンアルコールはレモントニックウォーターをご用意しております。



バルメニュー (全13品より5品セレクト)

パクチーと春雨の麻辣サラダ／サーモンとトマトのサラダ／くらげの和え物／棒棒鶏

雲白肉～ウンパイロウ～／よだれ牛／エビマヨ／エビの甘酢ソース／ミニ春巻き

チャーシュー肉まん／花山椒塩のフライドポテト／枝豆の中華風アーリオ・オーリオ／麻辣ナッツ



■「ペローニ ナストロアズーロ」について

1963年にイタリアのローマで誕生したイタリアンプレミアムビールで、バランスがとれた苦味と柑橘類のスパイシーな香りに加え、キレの良さとしっきりとした後味が特長です。

今回、さわやかな味わいを一層引き立てるべく、ビールが注がれたグラスにシトラスの香りを吹きつける新しいビールの楽しみ方「プロフューモ」スタイルでご提供します。

モダンチャイニーズバル“5 SEN”をご注文いただいた先着120名のお客様にペローニオリジナルグラスをプレゼント！



■ご予約・お問い合わせ先

モダンチャイニーズブラッセリーHALOW（ハロウ）
大阪市中央区北久宝寺町1-8-7 都シティ 大阪本町 1階
TEL 06-6263-0386

アクセス：Osaka metro 中央線・堺筋線
「堺筋本町駅」徒歩2分

席数：80席（全席禁煙）

- ※表記料金には消費税が含まれています。
- ※仕入れ状況によりメニューを変更する場合があります。
- ※写真はイメージです。
- ※食物アレルギーをお持ちのお客様は予め係にお申し出ください。
- ※イベントメニューにつき、各種割引は対象外となります。



<ホテル概要>

開業5周年

大樹のように地域に根差したホテルを目指す「都市のオアシス」をツリーシルエットで大きく描き、ホテルコンセプトであるボタニカルをイメージし、5周年になぞらえた5枚のリーフをあしらったブランドカラー（青碧）の透かしシルエットのロゴで、丸い全景は、都ホテルズの「おもてなしの心」が紡ぐお客様とのつながりを表現しています。

名称：都シティ 大阪本町（Miyako City Osaka Hommachi）
住所：大阪市中央区北久宝寺町1-8-7
電話：06-6263-0385(代表) FAX：06-6263-0380(代表)
ホームページ：<https://www.miyakohotels.ne.jp/hommachi/>



以上