



4.23 Sat
~6.12 Sun

「バンクシーって誰?展」コラボレーションランチ&宿泊プラン販売

アート界の異端児バンクシーの魅力を食体験とともに味わうホテルステイ
Zentis Osaka で新たなアートとの知的邂逅をお届け

Zentis Osaka (所在地: 大阪市北区堂島浜 1-4-26、総支配人: 安井淳) は、2022年4月23日(土)~6月12日(日)の期間、グランフロント大阪 北館 ナレッジキャピタルイベントラボ(大阪・梅田)にて開催される「バンクシーって誰?展」(「主催: 読売テレビ、読売新聞、リパティ・コンサーツ」)とのコラボレーション企画として、アート界の異端児と言われるバンクシーの世界を味わう特別ランチ&宿泊プランを販売いたします。

創作活動の全貌や動機などその真相がまだまだ謎に包まれたアーティストであるバンクシーの世界を、美術展でのアート鑑賞に加え、食やホテル滞在を通じて体験する、特別コラボレーションプランをご用意しました。

ホテル2階に位置する「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」より提供する特別メニューは、バンクシーの美しいデザインやセンセーショナルな表現だけではなく、その先にある平和へのメッセージや環境問題の提議などをもとに考案されたランチコースです。アートの力をより深く強く感じていただける食体験を、Zentis Osaka ならではの視点でお届けします。

コラボレーション宿泊プランでは、「バンクシーって誰?展」の入場チケットと特別ランチをホテルステイとともにご用意。洗練されたデザインが魅力の Zentis Osaka にチェックインした後、展覧会でバンクシーの世界を堪能。翌日にはコラボレーションランチをお召し上がりいただき、謎多きバンクシーと向き合う五感を通じたアートな旅をお楽しみいただけます。

「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所。」をコンセプトとする Zentis Osaka ならではの、アートとの新しい発見や出会いに満ちたホテルステイをご体験ください。



Zentis

OSAKA

●コラボレーションランチ概要

バンクシーが生み出す美しいデザインやセンセーショナルな表現だけではなく、その先にある平和へのメッセージや環境問題への提議などに基づき考案された特別ランチコース。捨ててしまうはずだった野菜の皮などを余すことなくお皿に落とし込んだ前菜や、視覚や味覚の本質を問うデザートなど、五感を通じてバンクシーの想いに寄り添いました。料理とのコラボレーションで、アートの世界との新たな向き合い方をお届けします。

名称 : WHO IS BANKSY? × Zentis Osaka Special Lunch

日程 : 2022年4月23日(土)～6月12日(日)

場所 : Zentis Osaka 2階「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」

提供時間 : 11:30 am～2:00 pm

料金 : コラボレーションランチお一人様 6,655円
バンクシー展チケット1枚付き 8,655円
(サービス料10%・消費税込)

メニュー内容 : 前菜・スープ・メイン・デザートの4品



コラボレーションランチ

前菜 ブーケサラダ

バンクシーの代表的作品《ラヴ・イズ・イン・ジ・エア》からのインスピレーション。ブーケ状にしたサラダを、野菜の切れ端で作ったパウダーとクリーム状のソースで盛り付けた前菜。

スープ 冷製トマトスープ

トマトを余すところなく丸ごと使った冷製スープ。
《Girl with Balloon (風船と少女)》をイメージして、トマトの皮のパウダーでデザイン。

メイン 鹿児島産豚のロースト 野菜のソース

《Barely Legal (辛うじて合法)》の表現する倫理観やメッセージからインスピレーションを受けた一品。食事とは、命をいただくもの。食材廃棄等、直視すべき問題から目をそむけず、全ての命に感謝を捧げ、旨味として一皿に閉じ込めたメイン料理。

デザート The Essence of Something

「物事の本質とは」を問う一品。見た目はチョコレートとバナナのデザート、しかしそこには小さな仕掛けが。視覚と味覚の両方を楽しめるデザート。

予約受付 : 06-4796-3200 (Zentis Osaka 2階「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」)

※4月1日(金)より受付開始(電話受付のみ)

●コラボレーション宿泊プラン概要

「バンクシーって誰?展」の入場チケットと、特別コラボレーションランチをセットでご用意。アートと向き合うホテルステイをお楽しみください。

販売期間 : 2022年4月23日(土)～6月12日(日)

予約受付 : 06-4796-0111 (ホテル代表)
reservations.osaka@zentishotels.com

※前日までに要予約
※4月1日(金)より受付開始

名称・内容 : 「バンクシーって誰?展」
コラボレーションランチコース付きプラン

①<ご宿泊> Studio (25㎡) または Corner Studio (32㎡)

②<ランチ> 特別コラボレーションランチ

③「バンクシーって誰?展」の入場チケット

「バンクシーって誰?展」鑑賞チケット付きプラン

①<ご宿泊> Studio (25㎡) または Corner Studio (32㎡)

②「バンクシーって誰?展」の入場チケット



客室 Studio

Zentis

OSAKA

料金 : 「バンクシーって誰? 展」コラボレーションランチコース付きプラン

部屋タイプ		
Studio (25 m ²)	1名様	25,024 円～
	2名様	33,580 円～
Corner Studio (32 m ²)	2名様	40,420 円～

「バンクシーって誰? 展」鑑賞チケット付きプラン

部屋タイプ		
Studio (25 m ²)	1名様	20,199 円～
	2名様	22,099 円～
Corner Studio (32 m ²)	2名様	29,699 円～

※サービス料 10%・消費税・宿泊税込み
※1泊2日・1室利用料金

URL : <https://zentishotels.com/ja/osaka/news/event/202203223021/>

● 「バンクシーって誰? 展」

ストリートでの表現を続けるアート界の異端児バンクシー。2018年に、少女と赤い風船を描いた作品が高額落札されるや、額に仕込まれたシュレッダーで突如細断。瞬く間に世界中で報道され、話題をさらいました。日本では、バンクシー作品と思われるネズミの絵が発見されると、大手メディアやSNSで拡散、認知度が上がりました。しかし創作活動の全貌や動機など、その真相が分かる者は依然少なく、謎に包まれた存在です。

本展は、世界各都市を巡回し人気を博した「ジ・アート・オブ・バンクシー展」の傑作群を、日本オリジナルの切り口で紹介する意欲的な展覧会です。プライベート・コレクターの秘蔵作品の展示に加え、活動の主戦場であるストリートに焦点を当て、テレビ局の美術チームが、美術館とは異なる会場で、リアルサイズに再現。没入空間を体感していただけます。ストリート・アーティストの先人であり、現代アートの巨匠でもあるヘリングやバスキアの次世代として、いま世界で最も注目を集める時代の先駆者バンクシー。その活動の意味を、幅広い世代に楽しく理解していただける貴重な機会となります。



会期 : 2022年4月23日(土)～6月12日(日) ※会期中無休
会場 : グランフロント大阪 北館 ナレッジキャピタル イベントラボ
開館時間 : 平日 11:00～20:00 ※最終入館時間 19:30 まで ※5/13 は 18:30 閉館
土日祝 10:00～19:00 ※最終入館時間 18:30 まで ※4/23 初日は 11:00～
WEB : <https://whoisbanksy-osaka.jp/>

● 「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」

ブレックファストからディナーまでご利用いただけるオープンキッチンのオールデイダイニングレストランに、アフタヌーンティーやカクテルをお楽しみいただけるラウンジ・バーエリアが一体となり、朝と夜とで異なる雰囲気を見せる、スタイリッシュな空間が広がります。個室やテラス席もあり、様々なシーンや用途で重宝します。

東京・中目黒「CRAFTALE」のエグゼクティブシェフ・大土橋真也氏がプロデュースし、ヘッドシェフには日本とフランスで研鑽を積んだ山田泰司氏を迎えました。

大阪の食文化に敬意を払い、五感に響く料理の数々を提供します。



「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」

Zentis

OSAKA



ブランドコンセプト

「Encounters of a New Kind 感性が、深呼吸する場所。」

今まで出会うことのなかった人々、ビジョン、価値観、アイデア
そんな「新しい何か」との知的邂逅がゲストに新たな息吹を与える場所を目指します

Zentis Osaka (ゼンティス大阪)

2020年7月に開業した、大阪・堂島浜に位置するホテル。パレスホテルが展開する宿泊主体型の新ブランド。

「Zentis」とは、究極を象徴する「Z」と、ラテン語で本質を表す「entis」、また日本語の「zento (前途)」、「en (縁)」から作られた造語。自らのライフスタイルの本質を極める人達が、暮らすように滞在を楽しみながら、前途を切り拓き、縁とめぐり合える場所になるという想いを込めています。

インテリアデザインは、「SIXTY SoHo New York」や「The Hari London」など世界のラグジュアリーホテルのデザインを数多く手がけた、「タラ・バーナード&パートナーズ」の創始者 タラ・バーナードが担当。大阪の中心で知的好奇心をくすぐるような体験を求める、洗練されたゲストをターゲットに、自然な素材や色を基調としたデザインとなっています。1階は大きなガラス窓から自然光を取り入れた開放的かつ温かみのある空間が広がり、中心には1階から2階へと続く石の階段を設けました。

1階ロビー中央奥に広がる、ゆったりとしたゲストラウンジは、宿泊者専用で24時間ご利用いただけます。周りを気にせずPCを開いて仕事ができるボックス席、夜に灯される暖炉の前にはゆったりとしたソファ、緑に囲まれ心地よい風を感じるガーデンなど、無料のコーヒーや紅茶とともに、それぞれのライフスタイルに沿ってお過ごしいただけます。

スイート2室を含む全212の客室にも温かみのある自然な素材や色を取り入れ、日本人アーティスト江原正美氏の作品をアクセントとしています。客室入口付近には、携帯電話やルームキーなどのちょっとした荷物を置きたくなる使いやすいカウンターを配置。広々とした印象を与えるオープンクローゼットや、デスクワークもしやすいように配置されたテーブルとチェア、ソファ、スタンドライトなど、コンパクトながらも必要な機能が詰まった設えも特徴です。全室Apple TVを完備、NetflixやAmazon Primeなどのアプリに接続し、あえて自宅のようにゆっくりと映画をお楽しみいただけます。バスアメニティにはオーストラリアの自然派スキンケアブランド「Hunter Lab」をご用意しています。

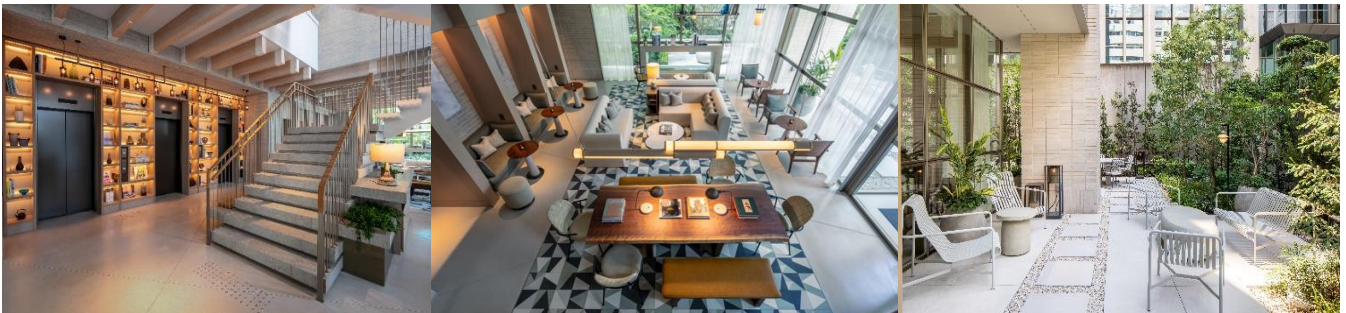
そして、「最高の身支度を整える場所」をコンセプトにした、宿泊者専用の24時間利用可能な多目的ルーム「Room 001」にもご注目ください。ランドリーやアイロン・アイロン台、ネスプレッソのコーヒーマーカー、デザインや大阪に関する書籍に加え、靴磨き師によるシューシャインサービスや、フレグランスアドバイザーが選んだその時の気分や季節にふさわしい香水をお試しいただけるフレグランスバーを設置。お出かけ前に立ち寄り必須のスペースです。

Zentis

OSAKA

ホテル概要

- 名称： Zentis Osaka (ゼンティス大阪)
- 開業日： 2020年7月15日(水)
- 所在地： 大阪市北区堂島浜1丁目4番26号
 - 1階 フロント、ゲストラウンジ
 - 2階 「UPSTAIRZ Lounge, Bar, Restaurant」
多目的ルーム「Room 001」、フィットネス
 - 3～13階 客室
- 延床面積： 9,153.15㎡ (2,767.46坪)
- 経営会社： 株式会社パレスホテル
- 運営会社： 株式会社パレスホテルマネジメント
- 総支配人： 安井 淳
- デザイン： タラ・バーナード&パートナーズ 代表タラ・バーナード
- 客室： 212室 (スイート2室含む、25㎡～57㎡)
- アクセス： JR「大阪」駅 徒歩約12分、JR東西線「北新地」駅 徒歩約4分、
地下鉄四つ橋線「肥後橋」駅 徒歩約4分、京阪電鉄中之島線「渡辺橋」駅 徒歩約4分
- 公式サイト： <https://zentishotels.com/ja/osaka/>
- Facebook： <https://www.facebook.com/zentishotels/>
- Instagram： <https://www.instagram.com/zentishotels/>



ロビー 正面には2階へ続く階段

ゆったりとしたゲストラウンジ

緑に囲まれた1Fのガーデン



必要な機能がそろった客室 Studio (25㎡)

大阪の町が一望できる Suite (57㎡)

多目的ルーム「Room 001」

<Zentis Osaka に関する一般の方からのお問い合わせ>

Zentis Osaka

TEL: 06-4796-0111 (代表) HP: <https://zentishotels.com/ja/osaka/>
最新情報は、公式 SNS ([Facebook](#)/[Instagram](#)) にて発信しております

<本資料に関する報道関係者の方からのお問い合わせ先>

「Zentis Osaka」PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ) 担当: 荒川・朝日奈・石原

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: zentis@ssu.co.jp