

2026年5月7日

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」

大阪・オムライス発祥の老舗「北極星」とコラボレーション 「キャプション by Hyatt なんば 大阪」2周年記念 魚貝出汁ごはんで味わう、新感覚オムライスが登場

大阪のど真ん中で“ええもん”“うまいもん”“おもろいもん”を追求するカジュアルで地域密着型のホテル「キャプション by Hyatt なんば 大阪」(総支配人:ジョン ジャスティス、所在地:大阪市中央区)は、館内のカフェ&バー「トークショップ」にて、開業2周年を記念し、大阪でオムライス発祥の店として知られる老舗洋食店「北極星」とのコラボレーションメニュー「オムライスでんな。by 北極星 × Caption」を、2026年6月2日(火)より、期間限定で提供いたします。



「オムライスでんな。by 北極星 × Caption」

1,800円(税込)

日本で生まれ、今や世代を超えて親しまれているオムライスは、1922年(大正11年)、大阪・汐見橋で創業した洋食店「パンヤの食堂」(現・北極星)から誕生いたしました。

常連客の体調を気遣い、オムレツとごはんを組み合わせた一皿を提供したことが始まりとされ、「オムレツ

とライスを合わせて“オムライスでんな”という会話が、その名の由来とされています。

本メニューでは、北極星の代名詞ともいえるトマトソースを活かし、「キャプション by Hyatt なんば 大阪」ならではのアレンジを加えました。

魚貝の出汁を効かせたごはんに、北極星の特徴である「卵に味付けをせず、素材本来の味を活かす」スタイルを踏襲した、とろりとしたやさしい味わいの卵を重ね、ホテルのオリジナルカレーと北極星のトマトソース、2つの味わいを一皿で楽しめる仕立てにしています。

ひとつごとに、トマトの酸味と出汁の旨み、そしてスパイスのコクが織りなす味わいの違いを楽しめる、食べ進めるほどに発見のある一皿です。

さらに、なすやオクラなどの夏野菜に加え、北極星で親しまれている甘酢生姜の代わりに、自家製キャベツピクルスを添えることで、「キャプション by Hyatt なんば 大阪」らしい軽やかなアクセントを加えました。

ハイアットでは、アニマルウェルフェア（動物の福祉）の観点から、ケージフリー飼養による卵を使用しております。

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」では日本を代表する富士山の麓で、動物福祉やSDGsに配慮したエイビアリー方式で飼育された放し飼い卵「福が、きた」を使用。北極星の“卵本来の味を活かす”考え方と掛け合わせることで、素材の魅力を最大限に引き出しています。

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」は、「地域」「繋がり」「サステナブル」「体験」を軸に、ゲストがなんばの体験をアップデートできるホテルを目指しています。

北極星で生まれ、日本の食文化を築いてきたオムライスとトマトソースを世界の人につなげたい——そんな想いから、本コラボレーションが実現いたしました。

地元の方も旅人も、“ええもん”“うまいもん”“おもしろいもん”が詰まった一皿を通して、なんばの体験をアップデートするひとときをトークショップでお過ごしください。

メニュー / 料金(税込):

「オムライスでんな.by 北極星×Caption」 / 1,800円

提供期間: 2026年6月2日(火)~7月31日(金) 予定 ※延長の可能性あり

提供時間: 11:00~17:00

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

※「オムライスでんな.by 北極星×Caption」のテイクアウト対応はいたしかねます。

元祖オムライス
北極星
HOKKYOKUSEI

北極星について

北極星は大正11年(1922年)、大阪・なにわ筋に「パンヤの食堂」として創業した、オムライス発祥の店。洋食の草分けとして100年以上にわたり愛され続けています。

看板メニューのオムライスは、胃の弱い常連客のために生まれた一皿。

「オムレツとライスやね」「ほな、オムライスでんな」—そのひと言から、日本の洋食文化を象徴する味が誕生しました。近年では、メディア出演やイベント出店、コラボ企画など幅広く展開し、多くのお客様にオムライスの魅力をお届けしております。国内外を問わずご好評をいただき中、カレーパンやレトルト商品、ミックスフルーツジュースなど、新たな商品にも積極的に挑戦しております。これからも創業当時の想いを大切に、お客様に寄り添いながら、時代に合わせた美味しさをお届けしてまいります。



北極星 心齋橋本店

キャプション by Hyatt について

キャプション by Hyatt はいわゆる普通のホテルブランドではありません。それぞれのキャプション by Hyatt に集まる人が創り上げる、すなわちホテルが真のコミュニティとなるようにデザインされています。それぞれのキャプション by Hyatt は積極的に、地元で雇い、地元で買い、地元を活性化します。各ホテルの中心には「トークショップ」があり、そこはお客様が一日を通して、飲食を楽しんだり、仕事をしたり、友達と遊んだり、ただ寛いだりできるスポットになっています。さらに、例えばオープンマイクの夜でも、ポップアップアートのインスタレーションでも、館内のスペースはそれぞれのデスティネーションとそのコミュニティを反映した設定がなされています。キャプション by Hyatt のホテルは、デジタルチェックインやデジタルキー、ステイキャストのストリーミングなどテクノロジーも取り入れ、お客様に「あなたにできる、あなたになれる」場所を提供します。

U R L : www.captionbyhyattnambaosaka.com

Facebook: <https://www.facebook.com/captionbyHyattnambaosk>

Caption[™]
BY HYATT

NAMBA OSAKA

Instagram: <https://www.instagram.com/captionbyhyattnambaosaka/>

【報道関係者の方のお問い合わせ先】

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」

セールス&マーケティング

松山千恵子 EMAIL: chieko.matsuyama@hyatt.com

電話:06-6649-4333 携帯:080-7167-9741