

2026年6月 26 日

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」

“Burger & Greens” をなんばらしくアップデート 「キャプション by Hyatt なんば 大阪」 黒門市場や大阪の食文化を取り入れたクラフトバーガー&サラダが登場

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:大阪府中央区日本橋2-7-5)は、館内のカフェ&ダイニング「Talk Shop」にて、“Burger & Greens”をコンセプトにした新メニューを2026年8月1日(土)より展開いたします。



トークショップ

「キャプション by Hyatt」は、人と人、人と街のつながりを中心に据え、地域コミュニティと共鳴する新しいホテルのあり方を提案するハイアットのブランドです。

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」は2024年に日本初進出として開業し、2025年には「キャプション by Hyatt 兜町 東京」も開業。さらにシドニーをはじめ、世界各地でそれぞれの地域性を活かし

た“Talk Shop カルチャー”を展開しています。

東京、シドニーの「キャプション by Hyatt」でも展開されている“Burger & Greens”のコンセプトをなんばらしくアップデートした今回のメニューでは、6種のボリュームミーなクラフトバーガーと、一皿でも満足感のあるサラダを主役に、クラフトドリンクをラインアップ。ホテル近隣・黒門市場の鮮魚や、大阪の食文化を感じる味噌などを取り入れ、なんばならではの Talk Shop らしい自由な食体験を演出いたします。



Burger & Greens メニュー (一例)

<メニュー紹介>

【ハンバーガー】



@キャプション

弱火で約3時間、じっくりと炒め、あめ色に仕上げた玉ねぎ。その甘みと旨みを活かしたオニオンソースが、肉の旨味やチーズのコクをしっかりと受け止める王道バーガーです。余計な手を加えず、素材の力をまっすぐ味わえる一品に仕上げました。パティ2枚を重ねたダブルがスタンダード仕様となっており、食べ応えも抜群!さらにパティはトリプルまで追加可能で、思いきりかぶりつきたい日にもおすすめです。

ダブル 1,900 円

トリプル 2,500 円



うまみプルドポーク

ホテル近隣の老舗味噌店・大源味噌による、特許取得の「アミノ味噌」をソースに使用。ホロホロに仕上げたプルドポークに、味噌が持つ濃厚なコクと旨味を掛け合わせることで、思わずもう一口食べたくなる味わいに仕上げました。発酵の力が生み出す UMAMI を存分に楽しめるバーガーです。

1,700 円



サーモンかつバーガー

黒門市場の老舗鮮魚店「深廣」から仕入れるサーモンを贅沢に使用したサーモンかつバーガー。分厚いサーモンかつを大阪名物・串カツをイメージしたソースで仕上げました。さらに、同じく黒門市場の老舗漬物店「伊勢屋」の漬物をピクルスとして使用。串カツとバーガー、それぞれの魅力を掛け合わせた大阪らしい一品です。ちなみに、串カツ文化への敬意を込めて、ソースの二度漬けはしておりません。ソースは一度だけ丁寧にまどわせています。

1,900 円



スモーキーBLT

人々が行き交う活気や裏路地の熱気、エネルギッシュななんばの街並みから着想を得たスモーキーBLT バーガー。香ばしいスモークベーコンで街のエネルギーを表現しました。雑多でありながらも魅力にあふれる、なんばならではの空気感を閉じ込めた一品です。

1,800 円

このほか、ベジタリアン対応の「ベジーデライト (Veggie Delight)」(1,700 円)、裏なんばのグルメカルチャーをイメージし、チキン南蛮とタルタルソースを挟んだ「裏なんバーガー」(1,700 円)もご用意。多彩なラインアップで、さまざまな食の好みにお応えします。

【サラダ】



左下：クラシックシーザーサラダ、左上：グreekサラダ、右上：黒門海鮮サラダ

クラシックシーザーサラダ

ベーシックで親しみやすい味わいのクラシックシーザーサラダ。低温調理でしっとりと仕上げた自家製サラダチキンを贅沢にトッピングし、食べ応えのある一皿に仕上げました。シンプルだからこそ飽きのこない、心落ち着く味わいをお楽しみいただけます。

1,500 円

黒門海鮮サラダ

黒門市場の鮮魚と彩り豊かな野菜を合わせた、Talk Shop ならではの和風海鮮サラダ。アクセントに加えたパリパリ食感の麺が、食感の楽しさと満足感を演出します。ポン酢ベースのドレッシングでさっぱりと仕上げながらも、しっかりと食べ応えのある一皿です。

1,700 円

グreekサラダ

トマトを丸ごと 1 個贅沢に使用したグreekサラダ。フレッシュなトマトにカッテージチーズのまろやかなコク、バルサミコの爽やかな酸味が重なり、シンプルながら奥行きのある味わいに仕上げました。素材そのものおいしさを楽しめる一皿です。

1,600 円

【ドリンク】



左:フレッシュバイブス、中央:CAP シェイク、右:クラフトジンジャーエール

CAP シェイク

バニラアイスをベースに、バナナの自然な甘みを活かした「CAP シェイク」。濃厚でクリーミーな味わいの中に、バナナのやさしい甘みが広がります。デザート感覚でも楽しめる、満足感たっぷりのご褒美シェイクです。

900 円

フレッシュバイブス

ケール、アーモンドミルク、オレンジジュースを使用した「Fresh Vibes」。フレッシュな柑橘の香りと自然な甘みが広がる、軽やかな飲み心地のスムージーです。野菜と果実を手軽に楽しめる一杯として、Burger & Greens のコンセプトを彩ります。

800 円

クラフトジンジャーエール

生姜から丁寧に仕込んだ自家製シロップを使用したクラフトジンジャーエール。生姜の豊かな香りと心地よい刺激に、関西の食文化に欠かせない山椒を合わせることで、爽やかな余韻が広がる一杯に仕上げました。素材の個性を活かした、Talk Shop ならではのクラフトドリンクです。

750 円

(記載価格は全て税込)

店舗情報:カフェ&ダイニング「トークショップ」

場所:キャプション by Hyatt なんば 大阪 1 階

〒542-0073 大阪府大阪府中央区日本橋 2-7-5

TEL: 06-6649-4321

席数:100席

時間:7:00~23:00(朝食 7:00~11:00) (フードラストオーダー21:00 ドリンクラストオーダー22:30)

提供開始日:2026年8月1日(土)~

交通機関・アクセス: Osaka Metro 堺筋線・千日前線「日本橋」駅 徒歩5分／

近鉄難波線「近鉄日本橋」駅 徒歩 5 分／南海本線「なんば」駅 徒歩6分

※予約不可・現金利用不可

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>

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