

報道関係者各位

2026年10月21日

「キャプション by Hyatt なんば 大阪」

SWEET × PIZZA = 「SWEET'ZA」

ピザ窯で焼き上げる、3種のあったかスイーツがTalk Shopに登場

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、新メニュー「SWEET'ZA（スイーツァ）」を2026年11月7日（土）より提供いたします。



「SWEET'ZA」は、SWEET × PIZZA から生まれた、Talk Shop の新しいスイーツ。ピザ窯から焼きたてで登場するのは、トマトソースやチーズをのせたおなじみのピザ……ではなく、甘いトッピングをたっぷりのせた「あったかスイーツピザ」です。香ばしい生地に、フルーツやクリーム、冷たいアイスクリーム、チョコレートなどを組み合わせ、ピザでありながらスイーツ、温かいのに冷たい。「どっちやねん!」と突っ込まれるかもしれませんが、結局は“いいとことり”。甘いものの好きにはたまらない一品に焼き上げました。



フレーバーは、個性豊かな3種類をご用意。

秋のティータイムはもちろん、ランチ後のデザートにも。いつものピザとはひと味違う、焼きたての「あったかスイーツ」を気軽にお楽しみいただけます。

【SWEET'ZA (スイーツァ) メニュー】



「VERY BERRY」(ベリー ベリー)

ストロベリー × ベリーホイップ × ダマンドクリーム

ストロベリーの甘酸っぱさに、ベリーホイップとダマンドクリームを合わせた、“鉄板”の一枚。グラノーラをアクセントに加え、サクサクとした食感も楽しめます。



「MECCHA MATCHA」(めっちゃ抹茶)

あずきホイップ × 白玉 × 抹茶

抹茶の香りに、あずきホイップともちもちの白玉を合わせた、めっちゃJAPANな一枚。抹茶のほろ苦さとあずきのやさしい甘みが、焼きたてのピザ生地とよく合います。



「BANANA BON BON」(バナナ ボンボン)

バナナ × バニラアイス × チョコレート

バナナとチョコレートにバニラアイスを合わせた、自分を甘やかす一枚。マスカルポーネのコクとシナモンの香りが、味わいのアクセントになっています。

【商品概要】

商品名: SWEET'ZA(スイーツァ) 全3種

価格: 各 1,600 円(税込)

提供期間: 2026 年 11 月 7 日(土)~

提供時間: 11:00~17:00

場所: キャプション by Hyatt なんば 大阪 1 階「Talk Shop」

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。

※3 種の「SWEET'ZA(スイーツァ)」は、テイクアウト対応いたしかねます。

キャプション by Hyatt について

キャプション by Hyatt (<https://www.hyatt.com/ja-JP/brands/caption-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