

NEWS RELEASE



2026 年 10 月 23 日
株式会社 ホテル京阪

ホテル京阪 築地銀座 グランデ

2 階レストランが「UOMAN ホテル京阪 築地銀座 グランデ」として 11 月 1 日(日)リニューアルオープン！

～ 11 月 16 日(月)より「和×洋」の美食を味わうランチ&ディナー営業を開始 ～



UOMAN ホテル京阪 築地銀座 グランデ 料理イメージ

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中区、社長：西川 正浩）が運営するホテル京阪 築地銀座 グランデ（所在地：東京都中央区）は、2026年11月1日（日）より、2階レストランを「UOMAN ホテル京阪 築地銀座 グランデ」として新たにオープンいたします。また、11月16日（月）よりスタートするランチ・ディナーでは、普段使いのランチから大切な方とのご会食まで、心解き放たれる豊かな時間をお過ごしいただけます。

「UOMAN ホテル京阪 築地銀座 グランデ」は、築地という歴史と活気あふれる食の街にふさわしく、日本の伝統的な「和」の粋と洗練された「洋」の華やかさを融合させたモダンな食体験をお届けいたします。“マグロの王様”と称される「本鮪」をはじめとする新鮮な海の幸、そして「国産黒毛和牛」を使用。職人の技と一期一会の心で仕立てるひと皿をご堪能いただけます。

ホテルならではの落ち着いた空間の中で、朝食からランチ、ディナーまで幅広いシーンに寄り添うお食事と心温まるおもてなしで、ご利用いただくすべての皆さまに特別な食体験をお届けしてまいります。皆さまのお越しを心よりお待ちしております。

■「UOMAN ホテル京阪 築地銀座 グランデ」営業概要

営業時間

朝食 7:00～10:00 (LO 9:30)

ランチ 11:30～14:30 (LO 14:00)

ディナー 17:30～22:00 (LO 21:00)

■ランチメニュー

【松】 4,400円(税込)

小鉢

焼物八寸

お造り

天ぷら

黒毛和牛ロースしゃぶしゃぶ

ご飯

味噌汁

香の物

デザート



【松】料理イメージ

【竹】 3,300円(税込)

小鉢

焼物八寸

お造り

天ぷら

国産豚の豆乳鍋

ご飯

味噌汁

香の物

デザート



【竹】料理イメージ

【梅】 2,500円(税込)

焼物八寸

お造り

美人豆腐(豆乳出汁仕立て)

ご飯

味噌汁

香の物

デザート



【梅】料理イメージ

■ディナーメニュー

【華】 12,000円(税込)

先付
前菜
お造り
強肴
しのぎ
進肴
食事
止椀
果実
甘味



【華】料理イメージ

【彩】 8,000円(税込)

先付
前菜
お造り
台の物
しのぎ
揚物
食事
止椀
果実
甘味



【彩】料理イメージ

【アラカルト】

冷菜
温菜
肴
焼き物
食事
甘味 など各種



本鮭のお造り



黒毛和牛シャトーブリアン石焼

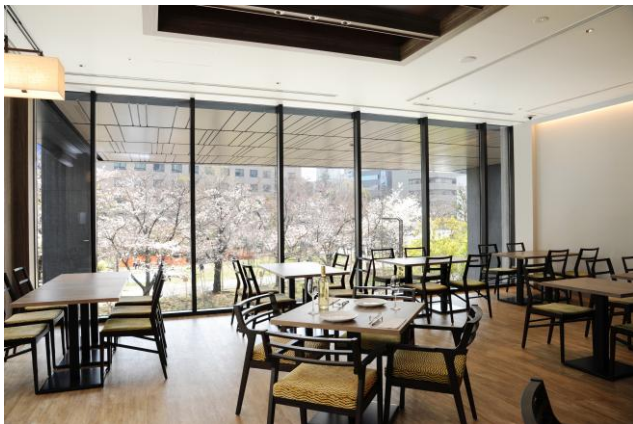
■場所

UOMAN ホテル京阪 築地銀座 グランデ

所在地 : 東京都中央区築地 3-5-4 ホテル京阪 築地銀座 グランデ 2階

アクセス : 東京メトロ日比谷線「築地」駅 3A出口より徒歩約2分

お問合せ : 03-5565-1001 (ホテル京阪 築地銀座 グランデ 代表)



■予約WEBサイト

<https://www.tablecheck.com/shops/hotelkeihan-tsukijiginza-uoman/reserve>