

Restaurant

皆様の旅に楽しいお食事を

Banquet 宴会

(予約制 / 着席最大 50 名様 立食最大 70 名様)

昼・夜パーティースペースとしてご利用いただけます。

Breakfast 朝食

(営業時間 6:30 ~ 10:00)

素材にこだわったサラダ&サンドウィッチステーションを設け、忙しいお客様にヘルシーで種類豊富な朝食をご提供します。



Guest Rooms

～快適な客室設計～

ツインルームはトイレ・洗面・シャワールームをそれぞれ独立させた客室レイアウトを採用しております。ゆっくりお出かけの準備ができ、充実した時間をお過ごしいただけます。

また、女性専用フロアには、女性に嬉しいアイテムをご用意しております。



Facilities & Services

ウェルカムクッキーとドリンクサービスをご用意、「あそび」のある空間でお客様のお越しをお待ちしております。

露天風呂も楽しめる大浴場

(営業時間 6:00 ~ 9:00 15:00 ~ 25:00)

男女別にご用意した大浴場で旅の疲れを癒していただくことができます。また、ちょっと楽しんでいただけるように、シャンプーバイキング(女性用大浴場)やお風呂の日のイベントもご用意しております。



話すロボットがおもてなし

ソビアルスタッフロボットのナミがフロントでお客様をお出迎えします。



アメニティ・備品

「昨日より美しく」という想いから、各種アメニティ・備品をセレクトしております。

※冊子のすべての写真、画像はイメージです

Concept

～旅の拠点・ホテルに少しの「あそび」をプラス～

エンターテインメントエリアへのアクセスが良い立地や、様々な楽しいイベントコンテンツは、お客様の「あそび」旅を盛り上げます。

流行を取り入れた健康的で美味しい朝食、エレガンスで落ち着いたアル空間がやすらぎを与えてくれます。

私たちは「あそび」の心を持って、お客様をお待ちしております。

埋もれていた抜群の利便性

ホテルソビアル 大阪 ドーム前はJR大正駅から徒歩1分の場所にあり、旅の拠点として抜群に便利です。

大都会・大阪の御堂筋や梅田のビジネス街、心斎橋ショッピングも、なんば、通天閣の大阪グルメ、エンターテインメントも全て20分圏内の抜群のアクセス。

歩いて10分の京セラドーム大阪の様々なエンターテインメントもゆとりをもって存分にお楽しみいただけます。「大正駅」の周囲は誰をも迎え入れる大阪ソウル満載の街。今注目の沖縄タウン、新たな若者文化の息吹もソビアルの大きな魅力の一部です。

ACCESS



●電車

- ・JR大阪環状線／地下鉄長堀鶴見緑地線 大正駅 徒歩1分
- ・阪神なんば線ドーム前駅 徒歩10分

 HOTEL SOBIAL

ホテルソビアル 大阪 ドーム前

〒551-0002 大阪市大正区三軒家東1丁目17番29号

TEL 06-6552-8011 FAX 06-6552-8012

<http://sobial.jp/>

～多彩な味わいを楽しむ贅沢なひとときを～

Summer Party

2017年7月1日(土)～2017年9月30日(土)





カレーのソテー 冷たいトマトとバジルのケッカソース



茄子とオクラのカッペリーニ ガスパチョソース



クラシックチーズバーガー

特典

- ① お一人様無料
② 30分飲み放題延長
※FREE DRINKは2時間制です。
③ ホテルオリジナル小菓子
プレゼント
から1プランをご予約時にご選択ください。

FREE DRINK MENU

- 瓶ビール ■ 焼酎(芋、麦) ■ ワイン(赤、白)
■ カクテル3種 ■ オレンジジュース
■ グレープフルーツジュース ■ 烏龍茶

プラス¥500(税込)で30分の時間延長が可能!



buffetスタイル 税込 ¥4,800

¥5,800円、¥6,800円もあります

Antipasto

本日の前菜盛り合わせ(季節により内容変更有)
岩のりともずくのゼッポリ
茄子とオクラのカッペリーニ ガスパチョソース
フレッシュモッツアレラチーズのサラダ
低温チキンコンフィのグリル
クラシックチーズバーガー
ゴルゴンゾーラと蜂蜜のピッツァ

Carne

熟成ビーフのグリル BBQスタイル

Pasta

夏オクラとしめじとベーコンのペペロンチーノ
醤油パウダーレモンの香り

Dolce

ブラッドオレンジのジェラード

Antipasto

本日の前菜盛り合わせ(季節により内容変更有)
岩のりともずくのゼッポリ
茄子とオクラのカッペリーニ ガスパチョソース
フレッシュモッツアレラチーズのサラダ
低温チキンコンフィのグリル
クラシックチーズバーガー
ゴルゴンゾーラと蜂蜜のピッツァ

Pesce

カレーのソテー 冷たいトマトとバジルのケッカソース

Carne

熟成ビーフのプロシュート BBQスタイル

Pasta

夏オクラとしめじとベーコンのペペロンチーノ
醤油パウダーレモンの香り

Dolce

ブラッドオレンジのジェラード

Antipasto

本日の前菜盛り合わせ(季節により内容変更有)
岩のりともずくのゼッポリ
茄子とオクラのカッペリーニ ガスパチョソース
フレッシュモッツアレラチーズのサラダ
低温チキンコンフィのグリル
クラシックチーズバーガー
ゴルゴンゾーラと蜂蜜のピッツァ
夏野菜とハモのフリット

Pesce

カレーのソテー 冷たいトマトとバジルのケッカソース

Carne

熟成ビーフのプロシュート BBQスタイル

Pasta

夏オクラとしめじとベーコンのペペロンチーノ
醤油パウダーレモンの香り

Dolce

オレンジのカタラーナ オレンジソース

税込 ¥4,800 FREE DRINK 2時間制

税込 ¥5,800 FREE DRINK 2時間制

税込 ¥6,800 FREE DRINK 2時間制

※メニュー内容は仕入れ状況等により一部変更となる場合があります。予めご了承ください。