

株式会社 ホテル京阪

非接触サービスによる オーダーバイキングを開始

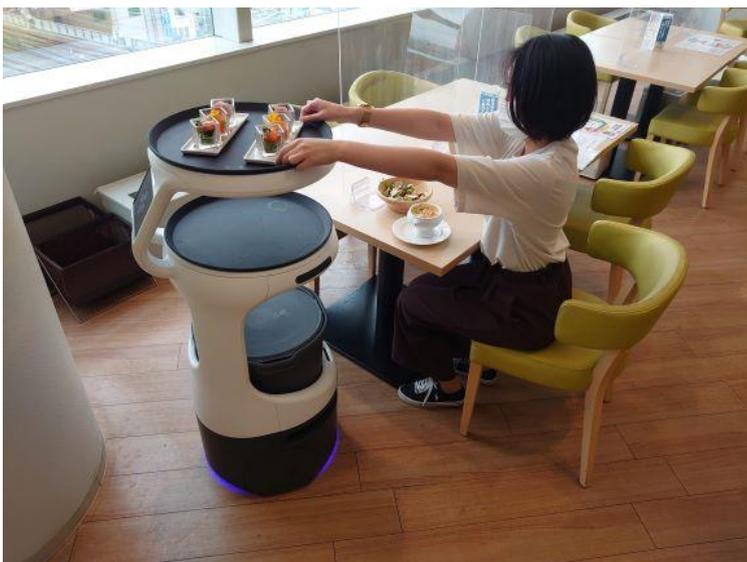
～配膳ロボット「Servi」の導入による新しいバイキングスタイルを提案～

株式会社 ホテル京阪（本社：大阪市中央区 社長：山田有希生）が運営する、ホテル京阪 京橋 グランデ（大阪市都島区）において、2021年7月3日（土）より配膳・運搬ロボット「Servi（サービィ）」を導入したオーダーバイキングを開始いたします。

ホテル京阪 京橋 グランデ7階のレストラン「ロレーヌ」では、新型コロナウイルス感染症の影響でバイキングスタイルに対するネガティブな印象もあり、提供方法を模索してまいりました。このほど、接触機会を減らすことを目的にスマートフォンによるセルフオーダーシステムと配膳ロボット「Servi」を導入し、料理の配膳・下膳をロボット化することで非接触のオーダーバイキングを実現しました。さらに、テーブル数を以前より約半数減らし、ゆったりした席間隔での配置に加えて、アクリル板を各テーブルに設置することも徹底した上で安心してお食事をお楽しみいただけます。

オーダーバイキングのメニューは、冷・温前菜、メイン料理、パスタ、デザートなど約50種類と品数も豊富にご用意しております。

なお、配膳・運搬ロボット「Servi」は、ホテル京阪 天満橋（大阪市中央区）でも導入しており、カレーランチの提供時に稼動しております。



Servi での配膳イメージ

■ オーダーバイキングでのメニューオーダー方法

お客様自身のスマートフォンでテーブルごとにある専用QRコードを読み取り、アプリをダウンロードし、オーダー画面から注文。
なお、精算はレジにて承ります（現金、クレジットカード、d払い）。

■ 「Servi」での提供サービス概要

<ホテル京阪 京橋 グランデ オーダーバイキング>

- 【場 所】 ホテル京阪 京橋 グランデ 7階 レストランロレーヌ
【開 催 日】 2021年7月3日（土）～
【時 間】 11時30分～14時30分（ラストオーダー 14時）
※土曜・日曜・祝日のみ開催
【料 金】 2,200円（税込）
【お問合せ】 06-6357-3033 （9時～20時30分）
【U R L】 <https://www.hotelkeihan.co.jp/kyobashi/resutaurant/>
【所 在 地】 大阪市都島区東野田町2丁目1-38
【アクセス】 JR・京阪電車 京橋駅直結



<ホテル京阪 天満橋 カレーランチ>

- 【場 所】 ホテル京阪 天満橋 B1階 レストラン満天
【営業時間】 11時30分～14時（ラストオーダー13時30分）
※月～金（平日）のみ営業
【料 金】 満天カレーライス 600円（税込）～
※トッピング、サイドメニューによって料金が変わります。
【お問合せ】 06-6945-0321
【U R L】 <https://www.hotelkeihan.co.jp/tenmabashi/>
【所 在 地】 大阪府中央区谷町1丁目2-10
【アクセス】 OsakaMetro・京阪電車 天満橋駅徒歩1分



■ ホテル京阪の安全安心に関わる取組みについては、以下のページに記載しております。

「New Normal of Hotel Keihan」

<https://www.hotelkeihan.co.jp/new-normal/>

<本件に関する問い合わせ先>

株式会社 ホテル京阪 セールス&マーケティング統括部（広報担当）佐藤
電話：06-6585-0524 / E-mail：sato-j@hotelkeihan.co.jp