

## ■ご利用目的

- ・リラッククサービス、料理講習、料理動画撮影、会食などの料理に関する利用を目的とします。
- ・上記の料理利用に付随して、スマイルLINKによる動画や音楽等の視聴は可能です。
- ・上記以外の目的での利用及び営利目的・物販のみの利用は不可とします。

## ■ご利用時間

- ・10:00～16:00の6時間（※ご利用時間内同一料金）
- ・上記は準備～使用～片付けまでを含んだ時間となっております。  
ご利用時間以外はお部屋にお入り頂けません。

## ■定員

- ・最大8名さま迄ご利用頂けます。（お子さま含む）

## ■ご利用料金

※2026年4月1日より利用料金の価格改定がございます。ご注意ください。

- ・2026年3月31日までのご利用→3,000円（税込）
- ・2026年4月1日からのご利用→13,200円（税込）

## ■申し込み方法

- ・予約希望日は3営業日前から2ヶ月前まで受付が可能です。
  - ・当館のWEB予約システム「ご来館・オンライン相談予約フォーム」にてご予約下さい。※お電話でのお問い合わせはこちらから【06-6586-3789】
- ※20歳以上の方を代表者としてお申込みください。  
(20歳未満の方のみでのご利用は不可、身分証明書をご提示頂く場合がございます)

## ■支払方法

ご利用当日に2階券売機にて、現金払いで支払い下さい。クレジットカード等、現金以外の支払い方法はご利用頂けません。

領収書は大阪ガスビジネスクリエイト(株)より「レンタルスペース費用」として発行させて頂きますので、領収書宛名をお知らせ下さい。

## ■ご予約の変更及びキャンセルの手続きについて

ご予約の変更及びキャンセルは、前営業日の17:00まで可能です。

それ以降は下記に記載のキャンセル料金が発生致しますのでご注意下さい。

ご利用の3日前まではWEB予約システムでの変更・キャンセルが可能です。

それ以降のご変更はお電話にてお手続き下さい。

## ■キャンセル料金について

お申し込み後のキャンセルについては、下記の通りキャンセル料金が発生致します。

①ご予約日の前営業日17:00までは無料 ※お電話でのご連絡のみとなります。

②ご予約日の前営業日17:00以降は100% ※お電話でのご連絡のみとなります。

※毎週水曜日は休館日となりますのでご注意下さい。

木曜日のキャンセルご連絡は前営業日＝火曜日にご連絡をお願いします。

※天災や事故・感染症等の発生により当館が臨時休館になった場合、もしくは

そのような事象により周辺の交通機関が停止し当館へのアクセスが難しい状況に

なった場合等、やむを得ない事情によるキャンセルについてはキャンセル料金を

頂きません。（状況により都度の判断になります）

## ■貸し出しにあたっての制限

ご利用のお客さまには以下の項目について固くお断りしております。

お守り頂けない場合は、当館のご利用を禁止させていただき、必要に応じて警察へ通報いたします。

- ・ハグサロン内の喫煙
- ・ハグサロン内の備品の持ち帰り
- ・ハグサロン外での飲酒（※ハグサロン内の飲酒は禁止しておりませんが、泥酔状態になるまでのご飲酒や、館内その他のお客さまにご迷惑をお掛けする状態でのご利用はおやめ下さい）
- ・危険物等の持込み
- ・違法薬物やそれと疑われる物品等の持込み
- ・暴力団等反社会的勢力の利用
- ・ペットを連れての利用（盲導犬等を除く）
- ・他のお客様への迷惑行為
- ・当館従業員及び関係者への迷惑行為、ならびに威圧・脅迫的言動
- ・施設設備等の故意による破壊行為
- ・勧誘、営業及び宗教活動
- ・既定の料金をお支払い頂けない場合
- ・わいせつ行為等、風紀を乱す行為、公序良俗に反する行為
- ・以前当館において上記項目をお守り頂けなかつた方のご利用
- ・その他、当館が適切でないと判断する行為

※上記に該当する場合、開催前・開催中に関わらず中止させて頂く場合がございます。

## ■免責事項

以下の項目については、当社は一切の責任を負いません。

- ・お客様同士の紛争・事件・事故・けんか等
- ・お客様の所持品または遺留品の盗難・紛失・破損
- ・お客様調理による食中毒等の発生
- ・当館での利用時の受傷、利用に起因する感染等
- ・天候、自然災害、パンデミック等の不可抗力による損害
- ・当館の設備機器等による使用により、設備機器等の瑕疵なく受傷した場合
- ・当館のネットワークやインターネット接続サービスを利用中に、システム障害やその他の理由によりサービスが中断したり、その他コンピューターウィルスに感染したりするなどの損害を受けた場合

## ■損害賠償について

- ・利用者は、本規約等に違反することで、またはご利用を通じて当館または第三者に損害等を与えた場合、自己の責任と費用で損害等を賠償するものとします。
- ・建造物、設備、什器、備品等を毀損汚損、或いは紛失された場合、または当規約記載に反したことにより弊社が被った損害相当額の賠償請求をすることがあります。またレンタルスペース内の設備・機材に故障や不具合が発生し、通常通りご利用頂けなかつた場合、利用料は全てお返し致しますが、それ以上の賠償等の責任は負いません。

## ■サービスの変更・廃止

当館はその判断により、サービスの全部または一部を事前の通知なく、適宜変更・廃止できるものとします。

## ■駐車サービスについて

- お車でお越しの場合、リラクックのご利用時間内は近隣のスーパービバホーム大阪ドームシティ店の駐車場を無料でご利用頂けます。お帰りの際に2階インフォメーションでリラクックの領収証と駐車券をご提示下さい。  
(※それ以外の駐車場をご利用の場合には駐車サービスはございません)
- 駐輪場もご用意しておりますので、開館時間中は無料でお使い頂けます。

## ■設備について

- お部屋内の付帯設備は利用料金に含まれておりますので、無料でお使い頂けます。
- 付帯設備以外にお貸出しできるPCやタブレット類の器材、またインターネット回線はご用意がございませんのでご了承下さい。必要でしたらお客様にてご準備下さい。

## ■鍵の貸し出しについて

- ご入館時にハグサロンの鍵を貸出いたします。イオンモール等、館外へ外出される場合は2階インフォメーションに鍵をお預け下さい。お戻り時は料金お支払い時の領収書をスタッフにご提示いただき、鍵をお受け取り下さい。  
終了時にご返却いただきます。なお紛失された場合は、鍵代金を実費で頂戴いたします。

## ■貴重品の管理について

- 貴重品はご自身で管理下さい。2階に無料のコインロッカーがございますので、必要な場合こちらをご利用下さい。

## ■メディア関連・館内の撮影について

- ご利用スペース内の撮影は自由ですが、一般のお客さまが映り込まないようにご注意下さい。無断で一般のお客さまや当館スタッフを撮影・掲載されることは禁止しております。
- 撮影内容を媒体に掲載することがお決まりの場合、事前に媒体名をお知らせ下さい。

## ■個人情報の取扱いについて

- ご入力頂いた個人情報は、個人情報保護法に基づき、厳重に管理し適切に取り扱います。※詳しくは当社のプライバシーポリシーをご確認の上、同意下さい。

## ■レンタル費用に含まれているもの

- ・備え付の『設備機器』『調理道具』『食器類』の使用
- ・備え付けの調味料（塩・砂糖・胡椒・サラダ油・オリーブオイル等）の使用
- ・備え付けの『食器用洗剤』『手洗い用石鹼』『手指消毒液』『食器洗浄用スポンジ』『調理道具用アルコール』『キッチンペーパー』『ビニール袋』『ビニール手袋』『台ふきん』『ラップ・ホイル』『エプロン』等

## ■レンタル使用時に準備頂きたいもの

- ・調理等実施のための食材、備え付けしていない『調理道具』『食器類』

## ■使用説明について

- ・当日はハグサロンを安全・快適に使用頂くため、説明員が設備・ガス機器の使用説明をさせて頂きます。  
※ご利用のためにガス機器や設備の使用方法の説明のみをさせて頂くスタッフですので調理サポートや片付けなどのお手伝いは致しません。

## ■片付けについて

- ・食器や調理器具はお客様ご自身で洗ったあと、拭机の上に置いて頂き、棚や引き出し等に戻さないようによろしくお願い致します。
- ・家具等も元に場所に戻して頂き、テーブル等も布巾で拭いてください。  
ゴミは所定の場所に捨てて下さい。（生ごみ/燃えるごみ/プラスチック・ビニール/缶/ビン等、詳しくはご説明致します）

## ■終了後のご連絡について

- ・片付けが終わられましたら、備えつけの内線電話にてご連絡をお願い致します。
- ・ご不明点等もあわせてこちらまでお問い合わせください。
  - ◆終了のご連絡・ガス機器や器具等のお問い合わせはこちら **925-5400**
  - ◆その他のお問い合わせはこちら **900-40018**

## ■その他

- ・食材等のお荷物の事前お預かりや、終了後の発送はご遠慮頂いております。
- ・衛生上、調理された食品の持ち帰りはご遠慮頂いております。
- ・この規約は、予告なく変更する場合があります。

※利用規約を全てご確認頂き、同意のされる方のみ  
下記にご署名をお願いいたします。

レンタル規約を了承の上、遵守いたします。

年                   月                   日

ご署名（苗字のみ）： \_\_\_\_\_



## 【前菜】

ブルスケッタ 2 種  
・トマトとバジル  
・アンチョビバター

調理時間	約15分	材料費	約800円
------	------	-----	-------



## 【前菜】 カルパッチョ

調理時間	約10分	材料費	約1,000円
------	------	-----	---------



## 【メイン】 ポルタフォーリオ

調理時間	約40分	材料費	約1,500円
------	------	-----	---------



## 【メイン】 アクアパッツア

調理時間	約30分	材料費	約1,500円
------	------	-----	---------



【パスタ・リゾット】  
魚介のスパゲッティ

調理時間	約30分	材料費	約1,200円
------	------	-----	---------



【パスタ・リゾット】  
スパゲッティ  
アマトリチャーナ

調理時間	約20分	材料費	約800円
------	------	-----	-------



【パスタ・リゾット】  
キノコのリゾット

調理時間	約30分	材料費	約500円
------	------	-----	-------



【ドルチエ】  
パンナコッタ  
ハチミツかけ

調理時間	約50分	材料費	約500円
------	------	-----	-------

## 道具貸出リスト

バット 小	2	ココット (大)	8
バット 中	2	ココット (小)	12
バット 大	2	白丸皿 (大)	8
ボウル 12cm	3	白丸皿 (中)	8
ボウル 16cm	3	白スクエア	8
ボウル 18cm	3	お箸	8
ボウル 21cm (氷用含む)	4	ナイフ	8
ボウル 24cm	3	フォーク	8
揚げバット	1	スプーン	8
揚げ網	1	デザートスプーン	8
揚げ箸	1	デザートフォーク	8
計量カップ	1	カトラリーレスト	8
大さじ	2	水用グラス	8
小さじ	2		
スプーン	2	塩	
フォーク	2	コショウ	
ゴムベラ	2	さとう (上白糖) 100g程度	
レードル	2	サラダ油 100ml程度	
しゃもじ	1	オリーブ油 100ml程度	
菜箸	5		
ハンドミキサー	1		
泡立棒 小	1		
肉たたき	1	食器用布巾	
炒めベラ	2	台布巾	
トング	3		
デジタル計り	1	ラップ 小	1
ハサミ	1	ラップ 中	1
ピーラー	1	ラップ 大	1
片手鍋 14cm	1	アルミ箔	1
片手鍋 18cm	2	キッチンペーパー	1
フライパン20cm	1	つまようじ	
フライパン28cm (浅)	2		
フライパン28cm (深)	1	卓上ゴミ入れ	
パスタ鍋	1		
蓋 小	1	手洗い用せっけん	
蓋 (ガラス) 大	2	食器洗い用洗剤	
まな板	4	スポンジ	
包丁	4		