

報道関係者各位

2026年8月31日

W OSAKA

「Seiichiro,NISHIZONO」と秋を味わう コラボレーションアフタヌーンティーを10月1日より開催 ～「Autumn Éclat Afternoon Tea ～秋のきらめきに、香りを重ねて～」～



ラグジュアリー・ライフスタイルホテルW大阪（所在地：大阪市中央区南船場4丁目1番3号、総支配人：ピーター・ルーカス）は、2026年10月1日（木）から11月30日（月）までの期間、1階「MIXup（ミックスアップ）」にて、大阪・京町堀に店舗を構えるパティスリー「Seiichiro,NISHIZONO」とのコラボレーションによるアフタヌーンティー「Autumn Éclat Afternoon Tea～秋のきらめきに、香りを重ねて～」を提供いたします。

秋の味覚をモダンに仕立てた、華やかなスイーツ

今回のアフタヌーンティーでは、大阪に本店を構え、国内外から高い支持を集めるパティスリー「Seiichiro,NISHIZONO」とコラボレーション。フランス菓子の技法をベースに素材の持つ個性を引き出し、「記憶に残る香り」を大切にしたい菓子づくりを追求する西園氏の世界観を、秋の味覚とともに表現します。栗やいちじく、カシス、チョコレートなど、秋を感じる素材を取り入れたスイーツをお楽しみいただけます。

スイーツには、フランスの老舗栗製品メーカー「マロン アンペール社」のマロンと栗のハチミツを使った「モンブラン ミエル」や、フランボワーズとローズにマロンを重ねた「Seiichiro,NISHIZONO」のスペシャリテ「ドラマティック」をラインアップ。そのほか、いちじくの味わいを生かした「フィグ ヴィオレ」、ブロンドチョコレートとマロンにローズマリーの香りを重ねた「マロン ドール」をはじめ、素材の個性を引き立てる香りの組み合わせにこだわった、多彩なスイーツが登場します。

さらにアフタヌーンティーには、「パルフェ タタン」もご用意。りんごの甘酸っぱさとキャラメルの香ばしさを重ね、フランスの伝統菓子「タルトタタン」をパフェ仕立てにアレンジしました。秋の味覚を軽やかに楽しめる一品です。

スイーツとのコントラストを楽しむ、味わい豊かなセイヴォリー

セイヴォリーには、トリュフバターの芳醇な香りを合わせた「鴨のソシソン トリュフバター」、百合根とフォアグラをモンブランに見立てた「百合根とフォアグラ モンブラン」、海老をクルート焼きに仕立てた「海老のクルート焼き タルト」の3品をご用意。素材の組み合わせや仕立てに趣向を凝らし、スイーツとは異なる奥行のある味わいを引き出したセイヴォリーに仕上げました。

西園氏の感性が光るスイーツやパフェと、素材の組み合わせと味わいのコントラストが織りなすセイヴォリーで、秋の味覚を多彩に表現したアフタヌーンティー。「Seiichiro,NISHIZONO」とのコラボレーションだからこそ楽しめる、秋ならではの味わいをご堪能ください。



<Autumn Éclat Afternoon Tea ～秋のきらめきに、香りを重ねて～>

期 間 2026年10月1日(木)～11月30日(月)

時 間 11:30～18:00

場 所 1階「MIXup(ミックスアップ)」

料 金 お1人様 6,000円

予 約 [ご予約はこちら](#)

TEL:06-6484-5812 (レストラン予約)

E-mail: w.osaka.restaurantreservation@whotels.com

■メニュー

アフタヌーンティー

<ウェルカムドリンク>

・オータム・プレリュード～秋への序章～

<スイーツ>

- ・ドラマティック
- ・フィグ ヴィオレ
- ・マロン ドオル
- ・タルト キャラメル ノワイエ
- ・モンブラン ミエル



スイーツ(例)

<パフェ>

パルフェ タタン

<セイヴォリー>

- ・鴨のソシソン トリュフバター
- ・百合根とフォアグラ モンブラン
- ・海老のクルート焼き タルト



パルフェ タタン(例)

※コーヒー、紅茶のフリーフロー付き(90分)

※要予約

※すべて税・サービス料込み

※写真はすべてイメージです。

※メニュー内容は仕入れ状況により変更となる場合があります。



セイヴォリー(例)

■プロフィール

西園 誠一郎(にしぞの せいいちろう)

1981年兵庫県神戸市生まれ。ホテルのペストリー部門や、「御影高杉」などで経験を積み、商品開発や店舗運営にも携わった後、2010年に独立。2014年、大阪に「Seiichiro,NISHIZONO」をオープン。

フランス菓子の技法をベースに、素材の個性を引き出す菓子づくりを追求。「記憶に残る香り」をテーマに、香りを大切にした独創的なスイーツを手がける。現在は店舗での菓子づくりに加え、企業の商品開発やブランドプロデュース、国内外での講師・アドバイザーなど幅広く活動。2017年にはフランス産マロンブランド「Imbert JAPAN」のアンバサダーに就任。



西園 誠一郎氏

Instagram: <https://www.instagram.com/seiichironishizono>

<https://www.instagram.com/seiichiro.nishizono.chef>

###

W大阪について

マリオット・インターナショナルのラグジュアリー・ライフスタイルホテルブランド「Wホテルズ」の日本初進出ホテルとして、2021年3月16日、大阪市のメインストリートである御堂筋沿いに開業。ひと際目を引く黒を基調としたシンプルでスタイリッシュな外観は、大阪市出身の世界的建築家 安藤忠雄氏がデザインを監修しました。鮮やかなネオンがきらめくエネルギッシュな大阪の街や日本の文化、歴史にインスパイアされたホテルの内部には、目を見張る色遣いや仕掛けを施した遊び心あふれる空間が広がっています。50室のスイートルームを含む全337室のゲストルーム、6つのバー&レストラン、スパ、フィットネス、屋内プールやバンケットルーム、そして「Whatever/Whenever®」を代表とするWならではの品質でユニークなサービスで、W大阪ならではの体験をご提供します。W大阪は、泊まるだけのホテルでない“目的地となるホテル”を目指します。

公式サイト: [wosaka.com](https://www.wosaka.com)

Instagram: [instagram.com/wosakahotel](https://www.instagram.com/wosakahotel)

Facebook: [facebook.com/WOsakaJPN](https://www.facebook.com/WOsakaJPN)

Wホテルズについて

ニューヨークのソーシャルエネルギーから誕生したWホテルズは、20年以上にわたりライフスタイルホテルの最前線を牽引してきました。世界70以上のデスティネーションに展開し、細部にこだわったデザイン、シグネチャーサービスである「Whatever/Whenever®」、そして活気あふれるリビングルームを通じて、ゲスト同士がつながる特別な体験を提供しています。それぞれのWホテルズは、ブランドが持つ磁力のようなエネルギーと、土地ごとの文化を融合させ、新しい視点や自由な自己表現が花開く空間を生み出しています。現在Wホテルズは、現代のゲストのニーズに応え、次世代のラグジュアリーライフスタイル体験を提供するため、複数年にわたるブランド進化を進めています。Wホテルズの詳細は[w-hotels.com](https://www.w-hotels.com)をご覧ください。また、[Instagram](https://www.instagram.com/w-hotels)、[TikTok](https://www.tiktok.com/@w-hotels)、[X](https://www.x.com/w-hotels)、[Facebook](https://www.facebook.com/w-hotels)、[YouTube](https://www.youtube.com/w-hotels)で最新情報を発信しています。Wホテルズは、マリオット・インターナショナルが展開するグローバルトラベルプログラム「Marriott Bonvoy®」に参加しています。会員の皆さまは、世界中の魅力的なブランドポートフォリオや「Marriott Bonvoy Moments」での限定体験、無料宿泊やエリート会員資格の認定など、他にはない特典をお楽しみいただけます。入会費は無料。詳細は MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

【お問い合わせ先】

マーケティング ディレクター 横山 絵理子 / マーケティングスーパーバイザー 橋野 茜

TEL: 06-6454-5676 / E-mail: Eriko.Yokoyama@whotels.com / Akane.Hashino@whotels.com

【お問い合わせ先】

W大阪 広報代理店 株式会社RHYMES トムリンソン 妙子 / ベルトン 奈々美

TEL: 080-1219-4216 / Email: Taeko.tomlinson@rhymes-pr.com

TEL: 080-6773-7638 / Email: Nanami.belton@rhymes-pr.com