

報道関係者各位

【リリースに関するお問い合わせ先】
ウォルdorf・アストリア大阪
マーケティング コミュニケーションズ
飯尾 美貴 小笹 朋美 山口 侑希子
TEL: 06-7655-7111 (代表電話)
E-mail: OSAWA.PR@waldorfastoria.com

ウォルdorf・アストリア大阪 ホテル開業初のクリスマス、煌めきと華やぎのホリデー2025



【2025年11月28日】ウォルdorf・アストリア大阪（大阪市北区大深町5-54、総支配人：アンドリュー・ムーア）は、2025年12月1日(月)～2026年1月4日(日)の期間、開業以来初めてのホリデーシーズンプロモーションを実施いたします。

ニューヨーク発祥のウォルdorf・アストリアの華やかなホリデーの世界観に彩られた館内は、煌めく装飾と温かな光に包まれ、まるでマンハッタンの冬景色に迷い込んだかのような。シェフが手掛ける特別なホリデーメニューや季節のカクテル、アートのように美しいクリスマスケーキや伝統のシュトーレンなど、五感で味わう至福のひとときをご提供します。

モダンフレンチブラスリー「ジョリー ブラスリー」(29階)

〈ランチ〉

12月19日(金)、22日(月)～26日(金)

フェスティブランチ 3品 6,900円／4品 7,900円

12月20日(土)、21日(日)、27日(土)～2026年1月4日(日)

フェスティブブッフェ+メイン ディッシュ 14,500円／18,000円

〈ディナー〉

12月19日(金)、22日(月)、23日(火)

4品コース 11,800円

12月19日(金)、22日(月)、23日(火)、26日(金)～30日(火)、2026年1月1日(木)～4日(日)

5品コース 16,500円

12月20日(土)～2026年1月4日(日)

6品コース 19,800円

12月20日(土)、21日(日)、24日(水)、25日(木)、31日(水)

プレミアムコース 25,000円

シグネチャーレストラン「月見」(29階)

〈ランチ〉

12月19日(金)～2026年1月4日(日) 寿司コース 25,000円

12月19日(金)～2026年1月4日(日) 鉄板焼きコース 25,000円

〈ディナー〉

12月19日(金)～2026年1月4日(日) 寿司コース 50,000円

12月19日(金)～2026年1月4日(日) 鉄板焼きコース 「香月」62,000円/「旬月」88,000円

デスティネーションバー「ケーンズ&テイルズ」(28階)

世界各地の冬の伝統や祝祭文化を、ウォルドーフ・アストリア大阪のエレガンスで洗練。
フェスティブシーズンを華やかに彩る特別なウィンターカクテルとしてご提供いたします。

フェスティブカクテル「フロム・アラウンド・ザ・ワールド」

～2025年12月25日(木) 各3,500円

※ラウンジ&バー「ピーコック・アレー」でもご提供いたします。

グロッグ – スカンジナビア

北欧の暖炉から生まれた、手も心も温める一杯。キャンドルの灯りと祝祭の雰囲気の中で受け継がれてきた冬の伝統です。ほのかな雪の気配、仲間との温かな集い、家族と囲む心とむひとときを思い起こさせます。

ホット トディ – イギリス

寒い夜にそっと寄り添う一杯。時代や文化を越えて親しまれ、穏やかな温もりと不変のもてなしの精神が息づいています。静かに心をほぐし、1日の喧騒から離れて、ゆったりとした余韻と語らいの時間へ誘います。

オキナワン コキート – 日本 meets カリビアン

島と島が出会う場所で、日本の静けさとカリブの陽気さが調和したフェスティブな一杯。甘くてどこか懐かしく、光に満ちた味わいです。太陽のきらめく海辺や、心弾む祝宴、文化が心地よく溶け合う調和の景色を呼び起こします。



ジョリー ブラッスリー デイナー例



フェスティブカクテル「フロム・アラウンド・ザ・ワールド」

ラウンジ&バー「ピーコック・アレー」 (29階)

ウォルドーフ・アストリア大阪とティファニー。ニューヨーク生まれのふたつのブランドによるホリデーコラボレーションを開催中。

「ア・レガシー・オブ・エレガンス」アフタヌーンティー

上品なイエロートーンで仕立てたベルガモット香るバニラムースやウォルドーフ・アストリアのシグネチャー、ロブスターロールなど、ふたつのブランドが紡いできた華やかな歴史を味わう特別なティータイムを。

2025年11月21日(金)～2026年1月上旬

お1人様 13,000円／オプションメニュー2品+4,000円

※12月23日(火)～25日(木)は、特別メニュー込み17,000円でご提供いたします。

ニューヨーク ホリデー カクテル

2025年11月21日(金)～2026年1月上旬 3,500円～

ギフトッド ラップト (カクテル／モクテル)

洗練され優美で静かな輝きに満ちた一杯は、ティファニーのボックスが開かれた瞬間から広がる魔法を映し出します。ひと口ごとに、期待感とエレガンス、時を超えて愛される喜びを祝福します。

ザ・バード (カクテル)

孔雀が羽ばたくように優雅に舞うその姿は光り輝き、希少で無限のエレガンスを称えます。動く芸術のように、美しさと優雅さ、グラスを置いた後も心に残る静かな感動の時間を表現しました。



「ア・レガシー・オブ・エレガンス」アフタヌーンティー



ザ・バード、ギフトッドラップト

ショップ「パビリオン」(29階)

クリスマスケーキ

フルール・ド・ノエル・ブラン (15cm) 11,000円

やわらかなスポンジに、コクのあるクリームと爽やかな苺を重ねたストロベリーショートケーキ。甘く華やかな香りが魅力のニューカレドニア産バニラを贅沢に用い、花をモチーフに仕立てたムースをトップにあしらいました。ひと口ごとに、バニラの豊潤な香りがふわりと広がります。

クリスマスレッドベルベットチーズケーキ (18cm) 11,000円

ウォルドーフ・アストリア・ニューヨーク発祥のレッドベルベットチーズケーキを、現代の感性で大阪スタイルに再構築。なめらかなチーズクリームの中心には甘酸っぱいラズベリーソースを忍ばせ、チョコレートで優雅にコーティングしました。トップにはベリーと金箔をあしらひ、華やかさを添えました。

和紅茶ショコラ・プルミエ (15cm) 9,000円

柔らかな甘みの和紅茶ムースに、爽やかなベルガモットクリームを重ね、チョコレートの甘さを引き立てたチョコレートケーキ。アクセントのチョコレートクランチが、心地よい食感と香ばしさを添えます。



フルール・ド・ノエル・ブラン



クリスマスレッドベルベットチーズケーキ



和紅茶ショコラ・プルミエ

〈ご予約・お渡し期間〉

予約期間 : ~2025年12月18日(木)

お渡し期間: 2025年12月20日(土)~12月25日(木)

クリスマス・プティ・ガトー

「ア・レガシー・オブ・エレガンス」アフタヌーンティーより、アマゾンカカオのマルジョレーヌ、和紅茶と林檎のオペラ、ウィンターパールの3種をプティ・ガトーサイズで期間限定販売いたします。人気のショートケーキやシグネチャーのレッドベルベットチーズケーキも登場。

アマゾンカカオのマルジョレーヌ

アマゾンカカオとプラリネムースを組み合わせた濃厚チョコレートムース。

和紅茶と林檎のオペラ タルトタタン仕立て

和紅茶の芳醇な香りに林檎のほのかな甘酸味を重ね、タルトタタンの余韻を上品に仕立てました。

ウィンターパール

クレームダンジュをパールのようにかたどり、瑞々しいベリーを添えた冬の華やぎタルト。

ショートケーキ

ふわりとほどけるスポンジに厳選苺と繊細なクリームを重ねた、上質なショートケーキ。

レッドベルベットチーズケーキ

ラズベリーソースを忍ばせたチーズケーキを艶やかなチョコレートで包み、ベリーと金箔で気品あるレッドベルベットに。

シュトーレン (18cm) 3,900円

フロール・デ・カーニャ12年、ナルディーニ グラッパ、レミー マルタン VSOPなど、ミクソロジストが厳選した上質なお酒でフルーツを3カ月漬け込み、豊潤な香りと深い味わいを生地丁寧に練り込みました。しっとりとした生地と芳醇なフルーツの絶妙なバランスが日ごとに深まる、ホリデーシーズンにふさわしい贅沢な味わいをご堪能ください。

販売期間：2025年11月21日(金)～12月25日(木)

※予約不要



クリスマス・プティ・ガトー



シュトーレン

【ご予約・お問い合わせ】

[公式サイト](#) または 06-7655-7111（代表電話）

※前日まで必要予約

※メニュー内容や提供時間は予告なく変更となる場合がございます。
※料金はすべて税・サービス料15%込。（テイクアウト商品は税のみ）
※写真はすべて、イメージです。

###

ウォルdorf・アストリア大阪について

ウォルdorf・アストリア大阪は、130年以上にわたり世界中の賓客を魅了してきたラグジュアリーホテルブランド「ウォルdorf・アストリア」の日本初進出のホテルです。2025年4月、大阪・うめきた「グラングリーン大阪」に開業。世界的建築家アンドレ・フーが手がけた空間は、ブランドを象徴するアールデコの美学と日本文化の繊細な感性が融合し、唯一無二の体験を創出します。

全252室のうち32室のスイートルームをはじめ、スパ、屋内プール、フィットネスセンター、ライブラリー、バンケットルームなど充実した施設を備え、4つのレストラン&バーでは大阪の食文化を昇華させた美食体験を提供。

「True Waldorf Service」と呼ばれる洗練されたパーソナルホスピタリティを通じて、すべてのお客様に時代を超えて記憶に残る滞在をご提供します。

公式サイト： Waldorfastoriaosaka.jp

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



ウォルdorf・アストリア・ホテルズ&リゾーツについて

[ウォルdorf・アストリア・ホテルズ&リゾーツ](#)は、36 軒のアイコニックなホテルを展開する受賞歴を有するブランド。世界中のランドマークとなるデスティネーションで、心のもったエレガントなサービス、唯一無二の体験と卓越した料理の提供を通じて、特別な空間を創り出しています。ウォルdorf・アストリア・ニューヨークがリニューアルオープンし、ブランドにとって決定的な瞬間を迎えています。時代を超えた世界観からインスピレーションを受け、素晴らしい建築、著名なピーコック・アレー、洗練されたアートコレクション、ミシュランの星を獲得したダイニングやワンランク上の客室アメニティを通じて、お客様に優雅な体験をシームレスにお届けします。ワールドクラスのホテルに加え、自宅でくつろぐような快適さに高品質なサービスと卓越したアメニティを兼ね備えた空間を提供する最上級のレジデンスも展開しています。[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オナーズの[モバイルアプリ](#)から心に深く刻まれる体験をご予約ください。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/waldorfastoria、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。