



報道関係者各位

【リリースに関するお問い合わせ先】
ウォルドーフ・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 小笠 朋美 山口 侑希子
TEL: 06-7655-7111 (代表電話)
E-mail: OSAWA.PR@waldorfastoria.com

ウォルドーフ・アストリア大阪 「エレガンス・イン・ストロベリーブルーム」 苺と春が奏でる、至高のアフタヌーンティーを



【2026年1月28日】ウォルドーフ・アストリア大阪（大阪市北区大深町5-54 グラングリーン大阪南館、総支配人：アンドリュー・ムーア）は、苺の華やぎと春の息づかいを静かに重ねたアフタヌーンティー「エレガンス・イン・ストロベリーブルーム（Elegance in Strawberry Bloom）」を2026年2月1日（日）より提供いたします。素材のやわらかな力を丁寧に引き出し、ひと品ごとに香りと質感が溶け合う、上質で贅沢なひと時をお届けします。

ボキューズ・ドール日本大会 ファイナリスト 土谷シェフの伝統と四季が共鳴するこだわりの品々

エグゼクティブ・スーシェフ 土谷真敬（つちやまさたか）が、ブランドの精神である「時を超えたエレガンス」を体現。世界最高峰の料理コンクールへの登竜門ともいわれる、ボキューズ・ドール日本大会ファイナリストとして

の確かな技術と豊かな感性を注ぎ、素材本来の魅力を昇華させたスイーツとセイボリーで、静かな驚きと深い余韻をお届けします。

セイボリーは、ブランドの原点に寄り添うウォルドーフ・サラダをオマージュさせた「ロブスター・ロール」をはじめ、希少で気品ある甘みを湛えた“月光ゆり根”を贅沢に活かし、ズワイガニと合わせたなめらかな口当たりの「月光ゆり根とズワイガニのムース」へ昇華させました。仕上げにはカラスミをあしらい、味わいにさらなる深みと輝きを添えます。「菜の花のシフォンケーキ 山菜ホイップと生ハム」は、生地に菜の花を織り込み、やわらかな苦みの山菜ホイップと生ハムパウダーの凝縮された旨味をそっと重ね、春の瑞々しさを上品に映します。素材本来の輪郭を損なわぬよう、火入れや温度、香りの重ね方まで細やかに配慮し、ひと口の中に澄んだ調和が生まれるよう仕立てています。

スイーツは、苺が持つ鮮やかな酸味とやわらかな甘みを軸に、シグニチャーの「レッドベルベットチーズケーキ」は苺のコンポートとともに軽やかに再構築。「旬のタルトアグリューム」はその週ごとに最良の状態を見極めた柑橘を使用し、和紅茶の香りをほのかに添えたまさに旬の一品。桜とライチのガトーは日本の春を思わせる可憐な余韻に仕上げました。どのひと品にも、季節の色・香り・温度が静かに溶け合う、繊細な世界が息づいています。



苺のプティ・コルネ ブラン／ルージュ



赤と白のクラムチャウダー(右)真紅のクープ 減圧苺とソワニエシャンティー(左)

心躍るパスアラウンドの演出。お席へお届けする2種類の「苺のプティ・コルネ」

今回はパスアラウンドスイーツとして「苺のプティ・コルネ ブラン／ルージュ」をご用意。バニラの香りがふわりと広がるコーンに艶やかなガナッシュクリームを忍ばせ、桜色でやさしい甘みをたたえる佐賀県産“淡雪”的白いちごをそっとあしらった「ブラン」。または、ストロベリーコーンに華やかな酸味のルバーブジャムを包み込み、深みのある赤が美しい”あまおう”を据えた「ルージュ」からお選びいただけます。

アフタヌーンティーの余韻に浸る、贅を尽くしたふたつのオプションメニュー

マンハッタンスタイルの赤いクラムチャウダーに、白いクラムチャウダーのふわりとした泡を重ね、二つの表情を一度に楽しめる贅沢な一品。深みとコクが溶け合う味わいに、ふっくら柔らかく仕上げたあわびを添え、スープでありながらひと皿の料理として完成された存在感を放つ「赤と白のクラムチャウダー」。グラスの中で苺が宝石の

ようにきらめく「真紅のクープ 減圧苺とソワニエシャンティー」は、香りと甘酸っぱさが際立つよう、減圧によって果実感を閉じ込めた苺をたっぷり使用し、軽やかさの中にリッチなコクが潜む特製クリームと共に味わうスペシャルパフェ。真紅のグラスに春の気配を閉じ込めたような、甘美で艶やかなひと品です。

春への移ろいをそっと映す、やわらかでエレガントなアフタヌーンティー。

一品ずつに宿る、シェフの思いや丁寧な仕事が生み出す静かな高揚感を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。



エグゼクティブ・スーシェフ 土谷真敬（つちやまさたか）

京都調理師専門学校卒業後、京都ホテルオークラで13年間研鑽を積む。

「サンペレグリノ・ヤングシェフ・アカデミー2020」日本代表、「ボキューズ・ドール2022」日本代表選考会準優勝など、数々の栄冠に輝く。

2026年1月のボキューズ・ドール日本大会決勝にも大阪代表として選出。伝統的なフレンチの技法と現代的な創造性を融合させ、素材を最大限に活かす独自のスタイルを確立している。

「エレガンス・イン・ストロベリーブルーム（Elegance in Strawberry Bloom）」概要

レストラン ラウンジ&バー「ピーコック・アレー」（29階）

期 間 2026年2月1日（日）～4月上旬

営業時間 11:30～22:00（L.O. 21:30）

料 金 お1人様 12,000円～
オプションメニュー（2品）+4,000円

メニュー

セイボリー

- ロブスター・ロール ウォルドーフ・サラダへのオマージュ
- フィナンシェサレとオリジナルキャビアのサバラン サワークリーム添え
- 苺とフォアグラのサブレ マンディアンのアクサン
- 月光ゆり根とズワイガニのムース
- 菜の花のシフォンケーキ 山菜ホイップと生ハム

スコーン

- ラズベリーのスコーンと苺のマchedニア
- カルピスバタークリームと龍神梅のスコーン

スイーツ

- 苺のレッドベルベットチーズケーキ
- 旬のタルトアグリューム 和紅茶の香り
- ピスタチオと苺のオペラ
- 桜とライチのガトー

パスアラウンド（お一人さまお一つずつ）

- ・苺のプティ・コルネ ルージュ／ブラン

オプションメニュー

- ・赤と白のクラムチャウダー
- ・真紅のクープ 減圧苺とソワニエシャンティー

【ご予約・お問い合わせ】

公式サイトまたは06-7655-7111（代表電話）

※前日までに要予約

※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。

※写真はすべて、イメージです。

#

ウォルドーフ・アストリア大阪について

ウォルドーフ・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「ウォルドーフ・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](https://www.waldorfastoriaosaka.jp)

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



ウォルドーフ・アストリア・ホテルズ&リゾーツについて

ウォルドーフ・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、心のこ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。ウォルドーフ・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した。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。