

報道関係者各位

【報道関係者からのお問い合わせ先】
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 西村うらら 杭原修子
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 ジョリー ブラッスリーにて
ミシュラン 5 年連続二つ星「アコルドゥ」川島 宙シェフと贈るディナーを
2026 年 9 月 8 日（火）に開催



左：「アコルドゥ」オーナーシェフ 川島 宙氏、右：ウォルdorf・アストリア大阪 副総料理長 土谷 真敬

【2026 年 8 月 21 日】ウォルdorf・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 マーク・ミーニー）は、シェフ同士の感性と哲学が響き合うコラボレーション・ダイニング・シリーズ「The Tales of Two Chefs」の最新回として、ミシュランガイド奈良 2026 において 5 年連続二つ星を獲得した奈良のレストラン「アコルドゥ（akordu）」オーナーシェフ 川島 宙（かわしま ひろし）氏と、2026 年ボキューズ・ドール日本代表選考会ファイナリストに選出されたウォルdorf・アストリア大阪 副総料理長 土谷 真敬（つちや まさたか）が共演する一夜限りの特別ディナーを、2026 年 9 月 8 日（火）に 29 階 モダンフレンチ「ジョリー ブラッスリー」にて開催いたします。

異なる才能が響き合い、技と感性が交差する「The Tales of Two Chefs」。回ごとに顔ぶれやテーマを変えながら、国内外で活躍する料理人とウォルdorf・アストリア大阪のシェフたちが共演し、この日限りの新たな食体験を創り出します。今回は、奈良の風土や生産者の想いを料理で表現する川島氏と、伝統的なフランス料理の技法を現代的な感性で表現する土谷による初のコラボレーションが実現。限定 50 名で開催される本イベントでは、両シェフの哲学が響き合う全 9 品の特別コラボレーションディナーコースをお一人様 25,000 円（税金・サービス料込）にて提供し、4 種または 5 種のワインペアリングもご用意いたします。

公式ウェブサイト：https://waldorfastoria-osaka.hiltonjapan.co.jp/meal-plans/collaboration_dining_series

アコルドゥ × ジョリー ブラッスリー

土地の記憶と季節の移ろいを描く、一夜限りのコラボレーション



左：29 階 モダンフレンチ「ジョリー ブラッスリー」、右：「アコルドゥ」料理イメージ

ジョリー ブラッスリーを舞台に、ミシュランガイド奈良 2026 において 5 年連続で二つ星を獲得したレストラン「アコルドゥ」オーナーシェフ 川島 宙氏と、ウォルドーフ・アストリア大阪 副総料理長 土谷 真敬が共演し、この日限りの特別なコースをご提供します。

川島シェフが率いる「アコルドゥ (akordu)」は、バスク語で「記憶」を意味します。バスク語は、スペイン北部とフランス南西部にまたがるバスク地方で話されている言語です。どこで作られたかだけでなく、誰がどのような想いで作ったのか、その素材がどのような背景と時間の流れの中で育まれてきたのかに目を向け、人と風土が紡ぐ物語を一皿に描き出す料理哲学で高い評価を得ています。

本イベントでは、晩夏から初秋へと移ろう季節の食材を通して、それぞれのシェフが培ってきた土地やルーツ、そして感性を表現します。異なる哲学と技法が響き合い、一つのコースとして紡がれることで、この日、この場所でしか味わえない美食体験を創り出します。

コース内容の詳細は当日までのお楽しみ。両シェフが手掛ける全 9 品のコースを通して、季節と食材に向き合いながら両シェフが創り上げる、この日限りのガストロノミーをご堪能ください。

アコルドゥ オーナーシェフ 川島 宙氏



大阪辻調理師専門学校卒業後、東京・ホテル西洋銀座に就職、その後東京ホテルオークラレストランサービスを経験。関東・関西のホテルやレストランで経験を積む。その後、新たな方向性を求めて 34 歳でスペインへ渡り、世界のベストレストランの一つとして知られるバスク地方の名店「ムガリツ」にて研鑽を積み、その哲学に大きな影響を受ける。

2008 年 6 月、デザートを担当する妻・友紀氏とともにレストラン「アコルドゥ」を開業。2016 年には奈良公園内、東大寺旧境内跡の水門町に移転再開し、現在に至る。

また、東京・新橋の奈良ブランドショップ「まほろば館」のレストラン『TOKi』の運営も手掛け、『TOKi』はミシュランガイド東京 2023 より一つ星を維持。「アコルドゥ」はミシュランガイド奈良 2026 において 5 年連続で二つ星を獲得している。

ウォルドーフ・アストリア大阪 副総料理長 土谷 真敬



京都調理師専門学校卒業後、京都ホテルオークラにて 13 年にわたりクラシッなフランス料理の研鑽を積む。2020 年には世界で最も有望な若手シェフを称える国際的コンペティション「サンペレグリーノ・ヤングシェフ・アカデミー アジア」において日本代表に選出され、国内外で高い評価を獲得。さらに 2022 年には「ボキューズ・ドール日本代表選考会」にて準優勝を果たし、日本を代表するフランス料理シェフの一人として注目を集める。

その後、ニューヨークをはじめとする海外レストランでの経験を重ね、ウォルドーフ・アストリア大阪 副総料理長に就任。伝統的なフランス料理の技法に現代的な創造性を巧みに融合させながら、素材の持ち味を活かした独自の料理表現を追求している。2026 年には再び「ボキューズ・ドール日本代表選考会」ファイナリストに選出され、現在も第一線で研鑽を重ねている。

コラボレーション・ダイニング・シリーズ「The Tales of Two Chefs」

国内外で活躍する料理人を招き、ウォルドーフ・アストリア大阪のシェフとの対話から生まれる一夜限りのコラボレーション・ダイニング・シリーズです。招くシェフごとにテーマやメニュー構成を一から設計し、毎回異なる物語を創り上げます。同じ内容を繰り返すことのない、一期一会のガストロノミー体験をお届けしています。

アコルドゥ × モダンフレンチ「ジョリー ブラッスリー」 開催概要

開催日：2026 年 9 月 8 日（火）

時間：17:30／18:30／19:30

会場：モダンフレンチ「ジョリー ブラッスリー」

料金：お一人様 25,000 円

内容：全 9 品の特別コラボレーションディナーコース

オプション

- 4 グラス ペアリング 12,000 円
- 5 グラス ペアリング 15,000 円

定員：50 名様

キャンセルポリシー

- 7 日前まで：50%
- 当日～6 日前まで：100%

ご予約・お問合せ 06-7655-7111（代表電話）

※画像はイメージです。

※表示料金には税金・サービス料が含まれます。

※内容は予告なく変更になる可能性があります。

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](https://www.waldorfastoriaosaka.jp)

公式 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、世界各地の象徴的なデスティネーションに展開する、40 軒のホテルからなる受賞歴を誇るブランドです。心からのエレガントなサービス、唯一無二の体験、そして卓越した料理を通じて、その土地ならではの魅力を体現しています。創業者 コンラッド・ヒルトンが「すべてのホテルの最高峰」と称したウォルdorf・アストリア・ニューヨークの待望の再開業は、伝統的なブランドの復活とともに、新たなラグジュアリーの時代の幕開けとなりました。時代を超えた空間に着想を得た各ホテルは、印象的な建築、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、ミシュラン星を有するダイニングや上質な客室アメニティを通じて、心地よい滞在体験をシームレスにお届けします。世界水準のホテルに加え、自宅のようなくつろぎと快適性、きめ細やかなサービス、比類なきアメニティを備えた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、[Instagram](#) をご覧ください。