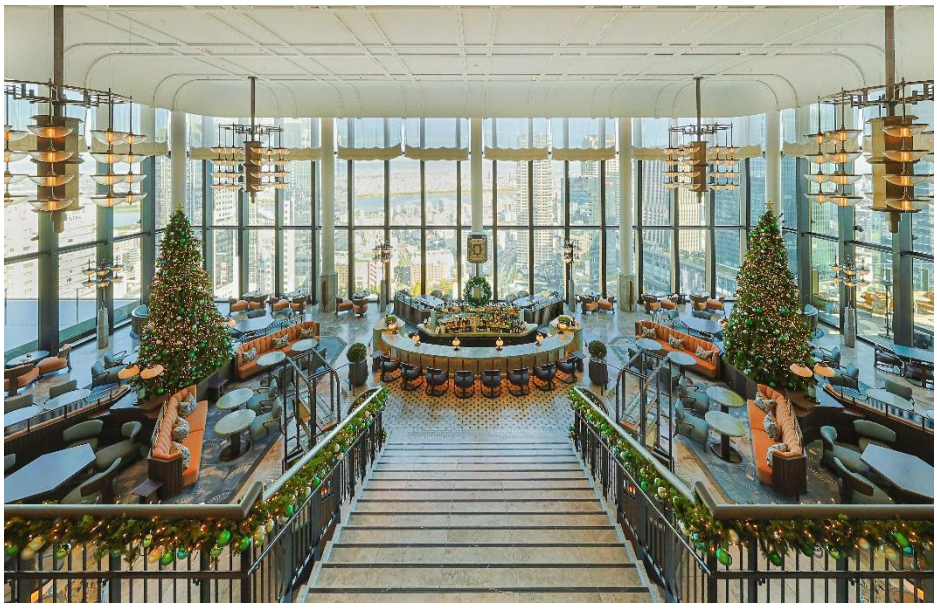
報道関係者各位

【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　杭原修子
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

孔雀が舞う、華麗なるクリスマス「A Celebration of the Peacock」
開業 300 周年を迎える大丸心斎橋店との特別なコラボレーション

【2026 年 11 月 16 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 フェイビアン・ガスティネル）は、「A Celebration of the Peacock（ピーコックの祝福）」をテーマに、フェスティブシーズンを彩るクリスマス装飾と特別な美食体験を 2027 年 1 月 4 日(月)まで展開いたします。開業 300 周年を迎える大丸心斎橋店とのコラボレーションにより、孔雀を描いたガラス製オーナメントが両施設のクリスマスツリーを彩ります。



29 階　ラウンジ＆バー「ピーコック・アレー」

今回のコラボレーションを結ぶのは、両者にゆかりの深い「孔雀（ピーコック）」。孔雀は古くから美しさや繁栄、吉祥を象徴する鳥として親しまれてきました。異なる歴史を持つ 2 つのブランドが、孔雀を通じて華やかな祝祭の世界を描きます。

大丸心斎橋店では、1925 年の店舗拡張時、心斎橋筋側に孔雀のレリーフが誕生し、アールデコが花開いた時代の華麗な装飾とともに親しまれてきました。一方、ウォルドーフ・アストリアの「ピーコック・アレー」の名は、1897 年のニューヨークで華やかに着飾った人々が行き交った社交の回廊に由来します。ウォルドーフ・アストリア大阪は、この伝統にアールデコの美意識を重ねています。

孔雀が結ぶ、２つのブランドのクリスマス





この冬、ウォルドーフ・アストリア大阪と大丸心斎橋店の双方に受け継がれる共通のシンボル「孔雀」が、クリスマスシーズンを華やかに彩ります。両者にゆかりの深い孔雀をモチーフにした、大丸心斎橋店オリジナルのガラス製オーナメントが両施設を優雅に彩ります。ウォルドーフ・アストリア大阪では、ラウンジ＆バー「ピーコック・アレー」の吹き抜け空間にそびえる２本のクリスマスツリーと、「パビリオン」のクリスマスツリーを、繊細な輝きを放つ孔雀のオーナメントが美しく演出。ホリデーデコレーションと温かな灯りが織りなす、大阪屈指のロマンティックな空間をお届けします。

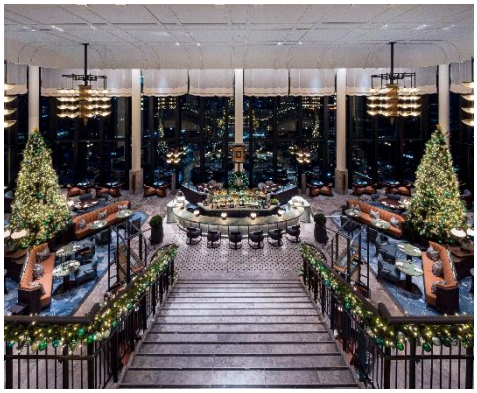
また、大丸心斎橋店では、2026 年 11 月 27 日（金）から 12 月 25 日（金）までの期間、ホテルと共通デザインの孔雀オーナメントを展示します。大丸心斎橋店の歴史ある孔雀の意匠と、「ピーコック・アレー」に受け継がれる社交の伝統が響き合い、人と人との出会いをつなぎながら、訪れるお客様に祝福と喜びをもたらします。

【クリスマス装飾展示期間】
ウォルドーフ・アストリア大阪：2026 年 11 月 13 日（金）～2027 年 1 月 4 日（月）
大丸心斎橋店：2026 年 11 月 27 日（金）～12 月 25 日（金）

クリスマスから年末年始を彩る、華やかな美食体験
ウォルドーフ・アストリア大阪のレストラン＆バーでは、フェスティブシーズン限定のランチ＆ディナーをご用意いたします。旬の食材を生かした美食の数々が、大切な方とのひとときを彩ります。

ピーコック・アレー｜ロマンティックなクリスマスディナー





華やかなクリスマスツリーが彩る空間で、シャンパンから始まる全 6 品のコースをご用意。前菜には、ビーツで鮮やかに色づけしたサーモングラブラックスをバラのように仕立て、香り豊かなハーブサラダとともにお届けします。メインディッシュは、和牛頬肉のブレゼまたは海老のミジョテからお選びいただけるほか、出来立ての香りをお楽しみいただける演出をご用意。優雅な雰囲気の中、心に残る一夜をお過ごしください。

期間： 2026 年 12 月 24 日（木）～27 日（日）
時間： 17:00～／19:30～（2 部制）料金： 19,000 円
場所：29 階 ラウンジ＆バー「ピーコック・アレー」

ジョリー ブラッスリー｜モダンフレンチで祝う華やかなフェスティブシーズン




多彩なプランを取り揃え、開放感あふれる空間で華やかな美食のひとときをお届けします。舌平目のムニエルや蝦夷鹿のロティなど、伝統的なフランス料理の技法に旬の食材や芳醇なソースを組み合わせたメイン料理が楽しめるブランチや、この季節ならではの彩りと味わいを大切に仕立てた特別なコースをご堪能ください。シェフの感性が光る一皿一皿とともに、大切な方との語らいや笑顔がより深まるフェスティブシーズンをお楽しみいただけます。

期間：2026 年 12 月 21 日（月）～30 日（水）
料金：ホリデーランチコース 7,900 円～ / ホリデーディナーコース 12,000 円～

期間：2026 年 12 月 19 日（土）～2027 年 1 月 3 日（日）
料金：ジョリー シグネチャー ブランチ 10,800 円～
場所：29 階 モダンフレンチ「ジョリー ブラッスリー」

月見｜寿司と鉄板焼きで堪能する、至福の美食体験




熟練の職人技が光る寿司と、厳選された食材を目の前で華麗に焼き上げる鉄板焼き。お祝いの季節にふさわしい特別なコースをご用意し、日本の美意識と旬の恵みが織りなす、五感を満たす贅沢なひとときをお届けします。

期間：2026 年 12 月 19 日（土）～2027 年 1 月 3 日（日）
料金：寿司 ランチ 15,000 円～／ディナー 30,000 円～｜鉄板焼き ランチ 13,000 円～／ディナー 42,000 円～
場所：29 階 月見 寿司 / 鉄板焼き

※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
公式 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、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。ウォルドーフ・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ウォルドーフ・アストリアは、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、その土地ならではの魅力を感じられる、シームレスな滞在体験を提供します。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。ウォルドーフ・アストリア・ホテルズ&リゾーツは、ホスピタリティ業界のグローバルリーダーであるヒルトンのブランドです。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（日本語）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。