



【フォーシーズンズホテル大阪】

シグネチャーレストラン「江南春」にて期間限定プロモーション「匠心入味 – シェフ秘伝のソース」を開催中。公式 Instagram アカウントも新たに開設



「フォーシーズンズホテル大阪」(所在地:大阪府大阪市北区堂島 2 丁目 4-32、総支配人:アレスター・マカルパイン)では、その 37 階に佇み、洗練されたオーセンティックな広東料理を提供するシグネチャーレストラン「江南春(ジャンナンチュン)」にて、期間限定プロモーション「匠心入味 – シェフ秘伝のソース」を展開しております。

アジア太平洋地域のフォーシーズンズ 15 軒が参加する共同キャンペーン「The Secret Sauce」である本キャンペーンのテーマは“シェフたちの秘伝のソース”。素材の味を大切にしながら、奥行きある味わいを引き出すこの“見えざる主役”が、一皿一皿に個性をもたらします。「江南春」を率いるヘッドシェフ、レイモンド・ウォンが提案するのは、日本各地の食材と香港出身シェフならではの繊細な広東の技を掛け合わせた 8 品コース。レイモンドの“秘伝のソース”が真価を発揮するのは、「神戸産 A5 和牛と筍のソテー」。とろけるような和牛に、春の恵みである筍が寄り添い、香ばしく炒めた“鍋気(wok hei)”**をまとった一皿。スモーキーな自家製ブラウンソースが仕上げに重なり、ふたつの食文化が響き合う味わいへと昇華されます。

忘れられないお料理に仕上げる秘密は、レシピだけではありません。それは、シェフが最高の食材を選び、絶妙なタイミングで料理に活かす技にあります。四季を感じ、完璧な味を追い求めるシェフの情熱が、最高の美味しさを生み出しています。

****鍋気(wok hei):** 広東料理の重要な技術で、強火で食材を一気に炒めることで生まれる香ばしさや深い味わいを指す。食材が持つ旨味を引き出し、わずかに焦げた香りが加わることで、料理に奥行きと立体感が生まれる。

【「匠心入味－シェフ秘伝のソース」プロモーション概要】

期間: 2025 年 5 月 31 日 (土) まで開催中

提供場所: シグネチャーレストラン「江南春(ジャンナンチュン)」(フォーシーズンズホテル大阪 37 階)

提供時間:

ランチ 12:00 ～ 15:00 (L.O. 14:30)

ディナー 18:00 ～ 21:00 (L.O. 20:30)

内容:

旬の食材と広東の技を融合させた期間限定コースを展開

1 名様 25,800 円

- ・帆立の葱油和え 干し梅香るチェリートマトのコンポート
- ・胡麻香る揚げ鰻
- ・白冬菇とツブ貝、豚肉入りの煮込みスープ
- ・黄金色に輝く蟹の甲羅詰め
- ・神戸産 A5 和牛と筍のソテー 特製バーベキューソース
- ・アスパラガスの炒め ガーリックソース仕立て
- ・ホンビノスガイと新玉ねぎの中華風お浸し
- ・桜海老香る海鮮炒飯 鏡花水月 豆腐花のデザート



ご予約・お問い合わせ:

06-6676-8591 (レストラン予約) / オンライン予約は[こちら](#)

定休日なしで毎日営業へ——広東の粋を、いつでも大阪で。

公式 Instagram も始動。五感で味わう本格広東料理の世界を発信

5 月 1 日 (木) より、「江南春」は定休日を設けず、毎日営業いたします。オーセンティックで洗練された広東料理を、ここ大阪にていつでもご堪能いただけるようになります。そして、[江南春 公式 Instagram アカウント \(@jiangnanchunosaka\)](#) もこの機会に新たに開設。料理の背景にある物語や、シェフの感性、五感を刺激する一皿の誕生の瞬間や、ダイニングを彩るアートやインテリアについてなど、多彩なコンテンツにて、より多くのお客様に本格広東料理の魅力をお届けしてまいります。

シグネチャーレストラン「江南春(ジャンナンチュン)」

フォーシーズンズホテル大阪の 37 階にあり、香港出身のヘッドシェフ レイモンド・ウォンによる、伝統的な料理に現代的アレンジを加えた広東料理をお楽しみいただけるシグネチャーレストラン。大阪の街並みを一望するダイナミックな眺望や、ライブ感溢れるオープンキッチンで、華やかなひとときをお過ごしいただけます。プライベートな会食にご利用いただける個室や半個室も備えています。詳しくは公式ウェブサイトをご覧ください。



【公式ウェブサイト】

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/restaurants/jiang-nan-chun/>

【Instagram 公式アカウント】

[@jiangnanchunosaka](#)

江南春 ヘッドシェフ レイモンド・ウォン・ウェイ・マン

香港で生まれ育ち、幼い頃から広東料理に親しみ、料理の腕を磨く。ミシュランの星を獲得したレストラン「ミンコート」で研鑽を重ね、最終的にエグゼクティブチャイニーズシェフに昇進。その後、香港内の名だたる広東料理のレストランで料理長としての地位を固める。マカオに渡ってからは、「ポルタス・ド・ソル」のチームを率い、同店をディアンピンによるレストランガイドのブラックパール 1 ダイヤモンドへと導く。2022 年に香港に戻り、ミシュランの星付きレストラン「シャンパレス」を指揮、2024 年に「フォーシーズンズホテル大阪」開業メンバーとして「江南春」料理長に抜擢される。広東料理の名匠として、2011 年には香港政府観光局の招聘により、アメリカのトップクラスの美食イベントである「アスペン・フード&ワイン・クラシック」で料理を振る舞い、2015 年には「中国料理世界大会」で金賞を受賞。香港観光局主催「ベスト・オブ・ザ・ベスト・カリナリー・アワード」では、ビーフ・海老・ライス・シーフード・チキンなどのカテゴリーで、複数回の受賞歴を誇る。



フォーシーズンズホテル大阪について

世界をリードするラグジュアリーホテルブランドである「フォーシーズンズホテルズアンドリゾーツ」は、現在 47 カ国に 133 ホテルとリゾートを運営しています(2024 年 10 月 7 日現在)。「フォーシーズンズホテル大阪」は、日本で 4 軒目のホテルとして、歴史と文化が息づく水の都・大阪の堂島にアーバンラグジュアリーのアイコンとして 2024 年 8 月 1 日に誕生しました。和のエッセンスを取り入れた 175 室の客室(うちスイート 27 室)、モダン旅館を表現した全室畳敷きの特別コンセプトフロア「GENSUI(玄水)」、室内プール、温浴施設、スパ、ジム、貸切風呂を兼ね備えたウェルネスフロア、個性豊かな 5 つのレストラン&バー、自然光が降り注ぐ明るくオープンなボールルーム から高層階の眺望が特徴の小規模イベント向けのスカイサロン、大小さまざまな社交イベントやビジネスイベントに最適な宴会場施設にいたるまで、館内全てで日本らしさを取り入れた独創的な体験をご提供いたします。大阪の街並みを一望するダイナミックな眺望とのコントラストが、訪れるたびに新鮮な記憶を刻みます。

「フォーシーズンズホテル大阪」についての詳細は、下記をご覧ください。

WEB サイト : <https://www.fourseasons.com/jp/osaka/>

プレスルーム : <https://press.fourseasons.com/jp/osaka/trending-now/fact-sheet/>

IG : <https://www.instagram.com/fsosaka/>

※全ての料金は特記がない限り、消費税・サービス料が含まれた 総額表示となります。

本リリースに関するお問い合わせ

フォーシーズンズホテル大阪 広報担当 吉田順一 Junichi.Yoshida@fourseasons.com