



FOUR SEASONS  
HOTEL  
OSAKA

【フォーシーズンズホテル大阪】

『サマーアフタヌーンティー～101日間の夏物語～』  
果実の恵みが誘う、夏だけの特別なアフタヌーンティー  
陽光そそぐテラスで楽しむ、瑞々しいスイーツとセイボリーのセレクションに  
サマーカクテル&モクテルが彩りを添える101日間



「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、この夏、オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」にて、夏に旬を迎える多彩な果実をテーマにした「サマーアフタヌーンティー～101日間の夏物語～」を、2025年6月1日(日)より9月9日(火)まで販売いたします。陽光が差し込む緑豊かなテラスで、果実の魅力を引き出したスイーツとセイボリーを、ドリンクセレクションやサマーカクテル&モクテルと共に楽しむ、優雅なひとときをお楽しみいただけます。

**果実が主役の夏を味わう、101日間だけのアフタヌーンティー**

「フォーシーズンズホテルズアンドリゾーツ」が展開する地域密着型のサマーキャンペーン「101 Days of Summer」の一環として開催される本企画。日本ならではの季節の恵みを活かし、マンゴーやマスクメロンに桃、シャインマスカットなど、夏の果実を贅沢に取り入れています。



エグゼクティブ ペストリーシェフ ハフィズ・ラザリ率いるチームがお届けするのは、果実そのものの風味と魅力を引き出し、丁寧に仕立てたスイーツの数々。ピーチ、ココナッツ、ホワイトチョコレート、ピスタチオが織り成す「ノア・ドゥ・ココ」は、一口でトロピカルな世界へと誘う一品。煎茶が香る北海道ミルクアイスとマスクメロンのコンビネーション「サマー インダルジェンス」は、夏にぴったりの清涼感をもたらします。

セイボリーにも果実のエッセンスを散りばめられています。マンゴーをアクセントにしたミラノサラミのタルトや、オシエトラキャビアとともに味わう桃のガスパチョ、シャインマスカットの甘味引き立つロブスターロールなど、意外性と洗練が調和したクリエーションの数々が登場。

アフタヌーンティーには欠かせないスコーンも、この季節ならではの装いに。ドライピーチと共に焼き上げて、パイナップルのマーマレードを添えてお届けします。

### 豊富なドリンクセレクションとサマーカクテル&モクテルが彩る、涼やかな夏の午後



ドリンクセレクションには、紅茶や日本茶、フレーバーティーまで 10 種を揃え、コーヒーも 5 種ご用意。全 15 種のドリンクをフリーフローで心ゆくまでお楽しみいただけます。加えて、この時季だけの特別なひとときとして、果実の香りをまとったサマーカクテル&モクテルも登場。夏の味覚をさらに豊かに引き立てます。

緑に包まれた屋外テラスは、心地よい風がそよぐこの季節ならではの贅沢。大阪の中心に在ることを忘れさせるような静けさの中で、木洩れ陽が降り注ぐ空間が広がります。陽光差し込む店内にも、自然を感じる穏やかな時間が流れ、ゆったりとした午後のひとときを演出します。



語らいとともに季節の恵みを味わう、心ほどけるアフタヌーンティータイム。この夏だけの特別なひとときを堪能いただけます。

### オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」『サマーアフタヌーンティー～101 日間の夏物語～』概要

提供期間: 2025 年 6 月 1 日 (日)～9 月 9 日 (火)

時間: 13:00～15:00 / 15:00～17:00 / 17:00～19:00

料金: 9,200 円

提供場所: オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」(フォーシーズンズホテル大阪 1 階)

オンライン予約:

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/jardin-fourseasons-osaka/reserve>

アフタヌーンティーセットメニュー:

#### 【セイボリー】

マンゴーとミラノサラミのタルト / 桃のガスパチョ / ピンホイール ロブスターロール / 燻製うなぎのタルト / スイートコーンとポップコーン

#### 【スイーツ】

ノア・ドゥ・ココ / マンゴーのチーズムース / シャインマスカットのショートケーキ / パイナップルフィユタージュ / メルバ風シュークリーム / サマーベリーパンナコッタ

#### 【スコーン】

バニラ、ドライピーチとジャスミン

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

## サマーカクテル&モクテル メニュー

### 【カクテル】各 1,700 円

- ・ジャルダン スプリッツ  
(エルダーフラワー、スパークリングワイン、ライム、ミント)
- ・メロンブロッサム フィズ  
(ウォッカ、ピーチリキュール、エルダーフラワー、スパークリングワイン、メロンソーダ)
- ・バーレスク マルガリータ  
(テキーラ、メスカル、リレブラン、パッションフルーツ、バニラ)

### 【モクテル】各 1,200 円

- ・シティオブライト  
(ピーチジュース、エルダーフラワー、メロンソーダ)
- ・エキゾチック  
(ノンアルコールジン「ネマ」、苺、パイナップルジュース、パッションフルーツ)

## ご予約・お問い合わせ

06-6676-8591 (レストラン予約)

[restaurant.osaka@fourseasons.com](mailto:restaurant.osaka@fourseasons.com)

## 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](mailto:Junichi.Yoshida@fourseasons.com)