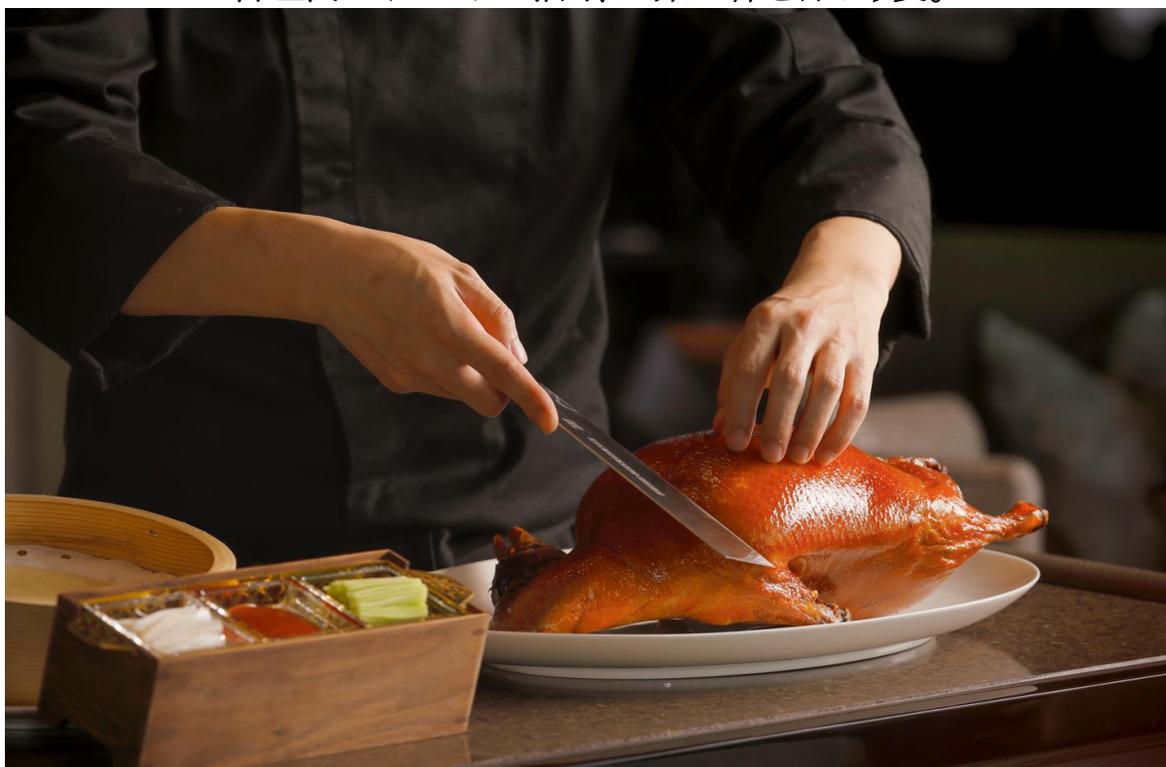




FOUR SEASONS  
HOTEL  
OSAKA

【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、夏の旬を映す季節限定コースや香ばしさ極まる名物「広東風ローストダック」を提供開始。  
料理長レイモンドが描く、広東の粋を味わう夏。



大阪・堂島の街に佇む「フォーシーズンズホテル大阪」(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)のシグネチャーレストラン「江南春(ジャンナンチュン)」では、夏の訪れとともに、料理長レイモンド・ウオンが手がける新たなメニューが登場。伝統的な広東料理に、洗練された感性を重ねた味わいの数々が、季節の移ろいを映し出します。ホテル最上階の37階から望む大阪の街並みと、現代アートが調和する空間の中、この夏だけの特別なひとときをお楽しみいただけます。

旬の味覚を楽しむ夏季限定コースメニュー

みずみずしい夏の食材を繊細に引き立てる夏限定コースが登場。夏野菜として親しまれる冬瓜や、蟹に海老、帆立といった海の幸をふんだんに用いた「蟹肉入り冬瓜のとろみスープ」、香ばしく焼き上げた鯛に特製ガーリックソースを合わせた「鯛の鱗揚げ ニンニク添え」など、夏の食欲をそっと満たす品々がそろいます。デザートには、豆腐を菊の花に見立てた繊細な包丁の技が冴える、料理長のシグネチャー「鏡花水月 豆腐花のデザート」が登場。目にも涼やかな甘味でコースを締めくくります。



名称: 夏季限定コースメニュー「盛夏粵韻」

提供期間: 2025年8月31日(日)まで

提供時間:

ランチ 11:30~14:30(ラストオーダー 14:00) / ディナー 17:30~21:30(ラストオーダー 21:00)

料金: 1名様 19,800円

内容(6品コース):

- ・帆立の葱油和え / チェリートマトのコンポート 梅粉を添えて / 胡麻香る揚げ鰻
- ・蟹肉入り冬瓜のとろみスープ
- ・甘鯛の鱗揚げ ニンニク添え
- ・黒酢と50年熟成陳皮で煮込んだ豚肉
- ・桜海老香る海鮮炒飯
- ・鏡花水月 豆腐花のデザート

### キッチンから届く珠玉のアラカルトメニューに、夏の新作が登場

鹿児島県産黒豚を用いた「皮付き豚バラ肉のパリパリ揚げ」は、表面のパリッとした食感とともに、添えられた砂糖やマスタードがアクセントを加え、一口ごとに異なる表情を生み出します。

「フォアグラの紹興酒マリネ キャビア添え」は、芳醇なフォアグラに青りんごの酸味が重なり、東洋の深みと西洋の華やかさが交差する一皿。仕上げには、金柑やマンゴーなどの季節の果実に、キャビアを添えて、贅を尽くした味わいに。

・皮付き豚バラ肉のパリパリ揚げ 7,800円

・フォアグラの紹興酒マリネ キャビア添え 10,000円



## 記憶に残る味わいを。伝統の「広東風ローストダック」を堪能



江南春の新たなシグネチャー料理ともいえる「広東風ローストダック」は、年間を通してお楽しみいただける逸品です。さらなる味の奥行きを添える追加メニューとともにご提供いたします。

艶やかな皮で知られる北京ダックとは異なり、パリッと香ばしい焼き上がりが特徴。ダイニング内に備えられた専用オーブンで、シェフが一羽ずつ丁寧に焼き上げ、油を纏わせながらゆっくりと火を通します。目の前で切り分けられるその瞬間まで、料理のストーリーを体感できるひとときです。

さらに、「松の実と広東風ローストダックの炒め レタス巻き」や「ゴーヤと広東風ローストダックの豆鼓醬煮込み」といったサイドメニューもご用意。ローストダックの味わいを余すことなく堪能いただけます。



ランチタイムにはもうひとつのお楽しみも。ローストダックと同じオーブンでじっくり火入れした叉焼を包んだ「焼豚包」が登場。点心師が一つひとつ丁寧に包み蒸し上げた逸品です。

- ・広東風ローストダック: 半羽(6枚) 13,000円 / 一羽(12枚) 23,000円 ※要予約
- ・サイドメニュー: 「広東風ローストダック」に追加でお楽しみいただけます。
  - 松の実と広東風ローストダックの炒め レタス巻き 2,000円
  - ゴーヤと広東風ローストダックの豆鼓醬煮込み 2,000円
- ・焼豚包(2個) 1,200円

### 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。さらに営業時間も拡大へ——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中**

5月より「江南春」は定休日を設けず、毎日営業を開始。さらに6月からは営業時間も拡大し、ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)、ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00)にてご案内いたします。洗練された本格広東料理を、より自由にお楽しみいただけるようになりました。

料理に込めた物語や、シェフの感性、一皿が生まれる瞬間。アートやインテリアが織りなす空間の魅力まで——[江南春 公式 Instagram アカウント\(@jiangnanchunosaka\)](https://www.instagram.com/jiangnanchunosaka)では五感に響く多彩なコンテンツを通じて、広東料理の奥深い世界をお届けしてまいります。

**【個室・半個室のご利用条件が変更となりました】**

6名様以上でのご利用時には、個室料を頂戴せずにご案内いたします。より気軽に、プライベートなひとときをお過ごしいただけるようになりました。

※6名様未満のご利用時は、ランチ 20 万円・ディナー 30 万円の最低ご利用金額を頂戴いたします。

**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](https://www.instagram.com/jiangnanchunosaka)

**江南春 ヘッドシェフ レイモンド・ウォン・ウェイ・マン**

香港出身、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、エグゼクティブシェフに着任。その後、香港内の名だたる広東料理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「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、米国トップクラス的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)