



【フォーシーズンズホテル大阪】
「バー・ボタ」新カクテル 16 種を発表
関西の生産者との対話を通じて誕生した
新コンセプト「地産工芸」を体現するラインナップが登場。

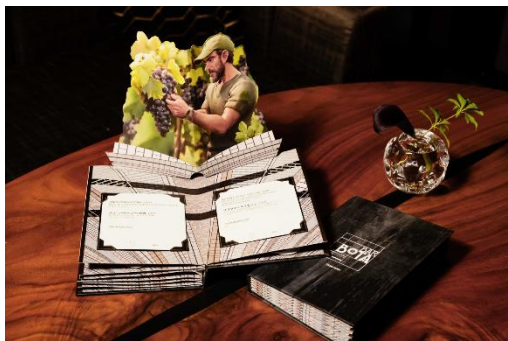


大阪・堂島に位置する「フォーシーズンズホテル大阪」(大阪市北区堂島 2 丁目 4-32、総支配人:アレスター・マカルパイン)の最上階 37 階のバー「バー・ボタ」は、この度新たなカクテルメニューを発表しました。関西の生産者と密に連携し、新コンセプト「地産工芸(ちさんこうげい)」を掲げ、全 16 種のカクテルをご提供いたします。

関西の豊かな恵みへのオマージュ

「地産工芸」とは、地元で作られたものを地元で楽しむ「地産地消」と、伝統的な技術や職人の手仕事を意味する「工芸」を融合せた「バー・ボタ」独自の言葉です。地元の素材を熟練の手仕事で美しく意味あるものに変えることへの深い敬意を表すこのコンセプトの下、今回のカクテルメニューでは多彩な味わいをお楽しみいただけます。漫画仕立てのポップアップメニューでは、世代を超えて技術と知恵を受け継ぐ生産者たちの姿が描かれ、ゲストは彼らの誇り高き仕事に触れることができます。

清らかな山の水や昔ながらの農法で育まれた関西の食材は、世界に誇る品質と深い愛情に支えられています。新メニューはこの土地の魅力を凝縮し、伝統を尊びつつ、現代的な感性と物語を織り交ぜました。有機果樹園や伝統野菜の生産者、漁師や養蜂家などがメニューのページごとに紹介され、個性豊かなカクテルに息づく職人の技と遊び心を感じられます。



シグネチャーカクテルの魅力

注目は、大阪府枚方市産のイタリアントマトを使ったコンソメに、大阪府箕面市のクラフトビールとジン、パルメザンチーズを合わせた「トマト&チーズ」、そして京都府亀岡市産の蜂蜜をふんだんに使った「タイム&ハニー」。その他スナップエンドウや枇杷といった素材に加え、胡椒やわさび、ヒノキなど日本ならではのボタニカルもカクテルの核となっています。また、環境にも配慮し、食品ロスを減らすための工夫も。たとえば「ひのき&しいたけ」のクリームに使う椎茸の残りは通常廃棄されますが、「バー・ボタ」ではメープルシロップ、みりん、モデナ酢を加え、風味豊かなアグロドルチェソースに生まれ変わらせています。今回の新メニューを通じ、関西の食材や職人技に触れる体験と、地域とのつながりを深める場の提供を目指してまいります。

新カクテル 16 種のご紹介

トマト & チーズ 2,800 円(写真左上)

スモークドパプリカ ダンカレー No.10、パルメザンクリームチーズ、ライムジュース、卵白、ブーケガルニ
イタリアントマトコンソメ、ノイリープラット、箕面ビール

ワサビ & スナップエンドウ 2,800 円(ノンアルコール可 2,300 円)(写真右上)

山葵 ダンカレーNo.10、スナップエンドウコーディアル、シェリー、アシッドソリューション

タイム & ハニー 3,500 円(写真左下)

ハニーシロップとタイムのケテルワン、マックスウェルミードワイン、ハニーコーディアル、ルイナール
ブラン・ド・ブラン、コムハニーアイスクリーム

ピンクペッパーコーン & パッションフルーツ 2,800 円(ノンアルコール可 2,300 円)(写真右下)

ドン・フリオ レポサド、ピンクペッパーコーン、マンチーノ・アンブラート、パッションフルーツ、ライム



イチジクの葉 & パンダン 2,800 円(写真左上)

ヘネシーVS、パンダンリーフウォーター、リレプラン、ホワイトポート、イチジクリキュール、イチジクの葉のソーダ

珈琲 & 焼酎 2,800 円(写真右上)

芋焼酎、フェルメンテッド・カカオ・シロップ、ペドロ・ヒメネス、コッキ・バローロ・キナート、コーヒー、キャラメルラテフォーム

枇杷 & 酒 2,800 円(写真左下)

ケテル ワン、ダルマ政宗 5 年、パロ・コルタド、枇杷

桜 & カラマンシー 2,800 円(写真右下)

ドン・フリオ ブランコ、カラマンシー、桜の塩漬けコーディアル、アペロール、マンチーノサクラ、クレマン



ミント & 甘夏 2,800 円(ノンアルコール可 2,300 円)(写真左)

ロン・サカパ 23、クラリファイド甘夏、メッテミントリキュール、バニラ&ミントシロップ、梅ソーダ

柚子 & キャビア 3,500 円(写真右)

柚子胡椒 タンカレーNo.10、山椒ヴェルモット、ホワイトビターブレンド、キャビア



焦がし味噌 & わかめ 2,800 円 (ノンアルコール可 2,300 円) (写真左上)

ロン・サカパ 23、焦がし味噌コーディアル、わかめマルサラ、卵白、レモンジュース

サフラン & マスカット 3,500 円 (写真右上)

サフラン シングルトン 12 年、ジョニーウォーカー ブルーラベル、カモミールティー、ピーチワイン、マスカットジュース

ジュニパーベリー & 巨峰 2,800 円 (写真左下)

ケテル ワン、カンパリ、オレンジ、巨峰、ジュニパーエッセンス、レモン

ひのき & しいたけ 2,800 円 (写真右下)

ケテル ワン ウォッカ、カリラ 12 年、しいたけクリーム、しいたけコーディアル、クレームドカカオ、ひのき



ストロベリー & ココナッツ 2,800 円 (写真左)

ロン・サカパ 23、ココナッツラム、ココナッツクリーム、パイナップルジュース、SDGs パイナップルピュレ、イチゴリキュール、イチゴジュース、SDGs イチゴピュレ、クラリファイド・ミルク・パンチ

ルバーブ & ヘーゼルナッツ 2,800 円 (写真右)

ブレット バーボンウィスキー、ヘーゼルナッツリキュール、ルバーブコーディアル、ローストヘーゼルナッツベルモット、マンチーノ チナート



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](#)

バー・ボタ

フォーシーズンズホテル大阪の 37 階にあり、独創的なカクテルと卓越したスピリッツコレクションをお楽しみいただけるバー。刻々と姿を変える大阪の待ちの眺望をバックに、遊び心にあふれたひとときをお過ごしいただけます。



【公式ウェブサイト】

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/lounges/bar-bota/>

【公式インスタグラム】 [@barbotaosaka](#)

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。

公式ウェブサイト: <https://www.fourseasons.com/jp/osaka/>

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

公式インスタグラム: <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