



## 【フォーシーズンズホテル大阪】 ストロベリープロモーション 2026『大阪ストロベリーディライト』

旬の国産苺を厳選しスイーツはもちろんセイボリーにも使用した  
ユニークなアフタヌーンティーセットが今年も登場。  
ケーキやブレッド、スコーンなどのテイクアウトアイテムも充実のラインナップ



「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、オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」にて、旬を迎える国産苺を堪能するストロベリープロモーション 2026『大阪ストロベリーディライト』を、2026年1月5日(月)より4月30日(木)まで展開いたします期間中は、スイーツだけでなくセイボリーにも苺をふんだんに使用したユニークなアフタヌーンティーセットをご用意。また、ケーキやブレッド、スコーンなどのテイクアウトアイテムも充実のラインナップでお楽しみいただけます。

### 冬の訪れとともに味わう、国産苺が主役のアフタヌーンティー

冬の澄んだ空気に甘い香りが広がるこの季節、フォーシーズンズホテル大阪がお届けするのは、旬を迎える苺をテーマにした華やかな「ストロベリーアフタヌーンティー」。宝石のようにきらめく国産苺を贅沢に使用し、冬ならではの味覚を存分に引き出したスイーツとセイボリーをご用意いたしました。



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手がけるスイーツは、国産苺の持つ瑞々しさと甘酸っぱさを最大限に生かしたラインナップ。しっとりとした軽やかな口どけの「ストロベリーショートケーキ」に、濃厚ピスタチオと果実の香りが重なり合う「パリ・プレスト」、ホワイトチョコレートムースにストロベリージュレを忍ばせた上品な一品など、冬の苺の魅力を多彩なクリエイションで表現します。「バスクチーズケーキ」や「レモントルト」など、酸味とのコントラストを楽しむスイーツも揃い、一品ごとに異なる表情をご堪能いただけます。

セイボリーには、苺と相性の良い食材を組み合わせ、新春から春へと移ろう季節の味覚を軽やかに表現しました。スモークダックとストロベリーを合わせた赤ワインフランのタルトをはじめ、オシエトラキャビアに桜の香りを纏わせたコンソメジュレと春菊のムースが織り成す華やかな一品、さらに菜の花と黒トリュフ、奥丹波鶏を重ねたサンドイッチなど、シェフの手による繊細な季節の恵みが並びます。

また、それぞれ異なる味わいを楽しめる3種のサンドイッチも、ティータイムに爽やかなアクセントを添えます。アフタヌーンティーに欠かせないスコーンには、ホワイトチョコレート・ドライストロベリーに加え、アールグレイティーやレモンなど豊かな香りをまとわせた2種をご用意。寒い季節に寄り添う優しい味わいに仕上げました。

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種をご用意。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。この時季だけのフレーバーティーもラインアップ。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」『ストロベリーアフタヌーンティー』概要

提供期間:2026 年 1 月 5 日(月)～4 月 2 日(木)

時間:12:00～19:00(最終入店 17:00) ※2 時間制

料金:1 名様 平日 8,800 円 / 土・日・祝日 9,600 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:

[平日のご予約](#) / [土・日・祝日のご予約](#)

アフタヌーンティーセットメニュー:

### 【セイボリー】

鴨肉のスマークとストロベリーの赤ワインのタルト / 春菊のムースとオセトラキャビア、桜風味のコンソメゼリー / 彩りサンドウィッチ:国産牛サーロインローストとビーンズ、ホースラディッシュのココアブレッドサンドウィッチ、チョコレートソース / 奥丹波鶏、菜の花、黒トリュフのサンドウィッチ、マスタードピクルス添え / 海老とボイルエッグのほうれん草ブレッドサンドウィッチ、瀬戸内レモンのコンポテ

### 【スイーツ】

苺大福のデニッシュ / ファリーヌ自家製バスクチーズケーキ、ストロベリーソース / ストロベリーショートケーキ / ピスタチオと苺のパリ・プレスト / ストロベリーガナッシュケーキ / レモンタルト、ストロベリーソース / 苺とホワイトチョコレートのムース

### 【スコーン】

ホワイトチョコレートとドライストロベリーのスコーン / アールグレイレモンティーのスコーン

※メニュー内容は変更になる場合がございます。

## 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)

## ベーカリーショップ「ファリーヌ」ストロベリーケーキ&ブレッドコレクション



1 階ロビーに隣接するベーカリーショップ「ファリーヌ」では、ショーキッチンから次々と生み出される、まるで魔法のように芸術的なパンやペストリーの焼き上がりの香りが広がります。通りに面したエントランスから気軽に立ち寄り、季節のペストリーや焼きたてパン、ケーキに加えてテイクアウトのコーヒーもお楽しみいただけます。

この季節限定で、エグゼクティブペストリーシェフ、ハフィズ・ラザリが手がける、国産苺を贅沢に使用した個性豊かなアイテムを、ご自宅でもお楽しみいただけます。



提供期間:2026 年 1 月 9 日(金)～4 月 30 日(木)

時間:8:00～19:00

提供場所:ベーカリーショップ「ファリーヌ」(フォーシーズンズホテル大阪 1 階)

- ・ストロベリー パン・スイス 900 円
- ・ストロベリー デニッシュ(ディプロマットクリーム入り) 1,200 円
- ・ローズ&ストロベリー ブリオッシュ 1,350 円
- ・ストロベリー スコーン 500 円
- ・ストロベリートルト 1 ピース 1,350 円 / ホール(直径 12cm) 6,000 円
- ・チョコレート・ストロベリー・ローズウォーター ムースケーキ 1,450 円
- ・ストロベリー ショートケーキ 1 ピース 1,350 円 / ホール(13cm × 13cm) 7,200 円



#### ベーカリーショップ「ファリーヌ」について

フォーシーズンズホテル大阪 1 階のロビーに隣接するベーカリーショップ。季節のペストリーや焼きたてパン、ケーキなどをテイクアウトのコーヒーと共にご用意。ご自宅にてホテルのお味を楽しめるオリジナル商品や、ギフトにも最適な焼き菓子などの商品もどうぞご活用ください。

【公式ウェブサイト】

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/lounges/farine/>



#### 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(2025 年 4 月現在)。「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](mailto:Junichi.Yoshida@fourseasons.com)