



【フォーシーズンズホテル大阪】

広東料理レストラン「江南春」冬のダイニングセレクション
冬の恵みを凝縮した全6品コースや土鍋料理、春節を彩る特別セットに
点心&シャンパニュで愉しむ週末プランまで 多彩なラインナップ



大阪・堂島に佇む「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)37階にて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)」では、冬ならではの食材を広東料理の技と感性で仕上げた季節限定メニューが登場いたします。香港出身の料理長レイモンド・ウォンにより、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、この冬だけの特別なひとときをお楽しみいただきます。

※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。
※内容は予告なく変更になる場合がございます。

冬限定シーザナルコース「暖冬粵韻」

ずわい蟹や猪肉など、冬の恵みを広東料理の技で繊細に仕立てた全6品の季節限定コース

冬の味覚を丁寧に引き立て、素材の滋味を重ねた料理長レイモンド・ウォン渾身のコース。ずわい蟹や猪肉、薬膳素材を用い、身体の中からそっと温めるような味わいに仕上げました。「西洋人参と鶏の薬膳スープ」や、「蟹爪の海老すり身揚げ」など、冬ならではの深い旨味を堪能いただけます。



名称:冬限定シーザナルコース「暖冬粵韻」

提供期間:2025年12月1日(月)~2026年2月28日(土)

提供時間:ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00) / ディナー 17:30~21:30(L.O.21:00)

料金:コース1名様 19,800円

メニュー:

- ・鮑のガーリックソース仕立て／クラゲの黒酢マリネ／ホッキ貝と四川花椒のマリネ
- ・西洋人参と鶏の薬膳スープ
- ・蟹爪の海老すり身揚げ
- ・野菜と猪肉の豚骨スープ煮
- ・中華風サラミ入りもち米の炒飯
- ・自家製ウォールナツクリーム

ネット予約は[こちらから](#)

土鍋アラカルト「暖冬煲仔」

熱々の土鍋が紡ぐ、香り豊かな冬の味わい



食材の旨味を土鍋の中にぎゅっと閉じ込め、冬ならではの温もりを感じさせるアラカルトメニューが登場。何千年もの歴史を持つ土鍋料理は、香り豊かで力強い味わい、そして鍋肌に生まれる香ばしい“おこげ”が魅力です。冬の恵みを活かした季節食材が調和し、広東料理の伝統と日本の豊かな食文化が織り成す一品をお楽しみいただけます。湯気とともに立ち上がる香りが食材本来の魅力を際立たせ、シェアして楽しむ冬の贅沢なひとときを演出します。

期間:2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

提供時間:ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)／ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00)

メニュー例:

- ・蟹味噌入り伊勢海老の土鍋粥 18,000円
- ・春雨と野菜入り海鮮の土鍋煮込み 8,000円
- ・ゴーヤとパリパリ豚バラ肉の土鍋煮込み 5,000円
- ・塩漬け魚と豚ひき肉入り茄子のスペイシー土鍋煮込み 5,000円
- ・椎茸と鶏肉の土鍋ご飯 5,000円

ネット予約は[こちらから](#)



春節特別セットメニュー「粵享新春套餐」

新年の喜びを分かち合う、華やかな広東の祝祭料理をコースとアラカルトで



旧正月(春節)を祝う料理を、料理長レイモンドが伝統とモダンなエッセンスを融合させて提供します。縁起の良い食材に華やかな盛り付け、そして温かな出汁の香りが、新しい年の始まりを鮮やかに彩ります。

期間:2026年2月16日(月)～3月3日(火)

提供時間:ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)／ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00)

料金:コース1名様 32,800円:

メニュー:

旧正月の祝賀料理「ローへイ」／鮑、松茸、クコの実入り豚すね肉のスープ／魚の浮袋と髪菜入り干し蠣の煮込み／筍と豚バラ肉の煮込み／大根と干し貝柱の蒸し物／海藻とガーリック仕立て／葱油香る鴨肉とエシャロット入り煮込み麺／四宝茶のデザートスープ(紅棗・蓮の実・龍眼・うずら卵入り)／中国春節の年糕餅

アラカルトメニュー:

・中国春節の年糕餅 1,500円

・自家製大根餅 1,500円



旧正月を祝う伝統料理「ローへイ」を体験

幸運や調和、新しい始まりを祝う旧正月の伝統料理「ローへイ」。皆様と共に新年を祝い、この伝統文化を体験するイベントをご用意いたします。

2/17(火)ランチ・ディナー限定:「ローへイ」のデモンストレーション(無料)

色とりどりの野菜や魚介を皆で高く持ち上げて混ぜ合わせることで、幸運を分かち合う意味があります。このユニークな伝統の食べ方を皆さんにご覧いただき、味わっていただきます。

2/17(火)～23(月) ランチ・ディナー限定:個室をご利用のお客様への特典

皆さまでシェアできる大皿の「ローへイ」を無料でご提供いたします。

ネット予約は[こちらから](#)

週末限定 点心シャンパニュ・ハイティーwith ルイナール
香り立つ泡と点心のペアリングが織りなす 優雅な週末のひととき



優雅なランチタイムを演出する、週末限定の特別なプランが登場です。点心師が丁寧に仕上げた点心の繊細な味わいを、「ルイナール ブラン・ド・ブラン」「ルイナール ロゼ」のフリーフローとともにをお楽しみいただけます。中国茶 3 種もご用意し、点心をより奥深く味わう体験に。

期間:2026年1月10日(土)～3月29日(土)期間の土・日・祝日

提供時間:土・日・祝日のランチ 11:30～14:30(L.O.14:00) ※予約制

料金:1名様 23,000円

メニュー:

・蒸し点心 六種盛り合わせ:

竹笙と茸の餃子 / 干し貝柱入り焼壳 / 金魚餃(海老とハタの蒸し餃子) / 桜風味 海老と野菜の蒸し餃子 / 黒トリュフ香るホタテ餃子 / 箕と海老の蒸し餃子 / 茸や豚肉入り郷土風煎り餅ケーキ



ネット予約は[こちらから](#)

掲載メニューのご予約・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](#)

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、香港出身の料理長 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/>

【公式インスタグラム 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(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。

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