



## 【フォーシーズンズホテル大阪】

### 春の桜プロモーション 2026『SPRING AWAKENING』

苺と桜の香りが彩るアフタヌーンティーや  
限定ダイニングオファー、ウェルネス、クルーズでのお花見まで  
桜舞う大阪で、五感を満たす、この時季だけのプログラムをホテル全館で展開。



「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、この春、五感と心を満たす特別な春の桜プロモーション「SPRING AWAKENING」を展開いたします。桜が街を彩り、川面を舞う花びらが春の訪れを告げるこの季節、ホテル全館で旬の食材や桜の彩りを取り入れたダイニング&バーオファー、アフタヌーンティーにスイーツ、ウェルネスプログラムから宿泊者限定のお花見クルーズまで、多彩なプログラムを提供いたします。

#### オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」 桜舞うストロベリーアフタヌーンティー

苺にほのかに香る桜のエッセンスを重ね、この時季限定でお楽しみいただけるアフタヌーンティーセット。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、桜の優しい香りと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。香ばしいシュー生地、桜香るクリームと苺のコンフィチュールを重ねたパリ・ブレストやレイヤーケーキ、そしてレモンタルトにまで、春の訪れを思わせる香りとフレッシュな酸味のコントラストを演出します。和と洋の魅力が美しく調和するスイーツも充実。抹茶のほろ苦さが苺の甘みを引き立てるショートケーキは、奥行きのある味わいに仕上げました。さらに、苺大福を思わせるデニッシュなど、遊び心あふれるスイーツが揃います。



セイボリーにも、桜の香りと苺の瑞々しさを取り入れ、春の到来を軽やかに表現。苺とビーツのタルトは桜鱈のマリネを合わせ、爽やかな口当たり。輝くオシエトラキャビアを飾ったコンソメジュレは、新シーズンの幕開けにふさわしく、気分を高揚させてくれる一品。桜の花と春菊のムースを忍ばせ、香りと旨味が広がる一品に仕上げました。

充実のサンドイッチ三種もこのアフタヌーンティーの魅力。国産牛ローストビーフにグリーンピースと西洋わさび、奥丹波鶏に菜の花など、食材の魅力が引き立つコンビネーションが光ります。

スコーンには、ホワイトチョコレートに加え、桜の豊かな香りをまとわせた2種のフレーバーをご用意。桜咲く季節に寄り添う味わいに仕上げました。

ドリンクセレクションには、紅茶や日本茶にコーヒー、さらにこの時季だけのフレーバーティーもラインアップ。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。語らいとともに季節の恵みを味わう、心ほどけるティータイムを堪能いただけます。

提供期間:4月3日(金)~30日(木)

時間:12:00~19:00(最終入店 17:00)/2時間制(フリーフロー90分間)

料金:1名様 平日 8,800円 / 土日祝日 9,600円

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】

桜鱈のシトラスマリネ、いちごとビーツのタルト / 桜香るコンソメジュレ、オシエトラキャビア、桜の花、春菊のムース / 彩りサンドウィッチ:国産牛ローストビーフ、グリーンピース、西洋わさび、ココアブレッド、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 / 桜海老パウダー、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

#### 【スイーツ】

苺大福風デニッシュ / ファリーヌ 焼きバスク風抹茶チーズケーキ、チェリーソース / 苺と抹茶のショートケーキ / 桜と苺のパリ・プレスト / 桜と苺のレイヤーケーキ / レモンタルト、苺ソース、桜風味のメレンゲ / 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サワーチェリーのスコーン / 桜のスコーン

#### エグゼクティブペストリーシェフ ハーフイズ・ラザリ

マレーシア・クアラルンプール出身。22年以上にわたりラグジュアリーホテルで研鑽を積む。東南アジア、西インド諸島、UAE、モルディブなど世界の高級ホテルで腕をふるい、幅広い食材や技法を取り入れながら独自のスタイルを確立。2013年に「フォーシーズンズリゾートコサムイ」のヘッドペストリーシェフに就任、アブダビ、ハワイ、モーリシャスでも活躍。2023年フォーシーズンズホテル大阪に赴任、シグネチャー・ペストリーや季節のアフタヌーンティーを手掛ける。世界で培った感性と日本の厳選素材を融合させた独創的なスイーツを提供している。



## シグネチャー広東料理レストラン「江南春(ジャンナンチュン)」

### 春限定シーズナルコース「春之粵韻套餐〜パッセージ・オブ・スプリング 移ろう春の情景〜」



A5 和牛とこごみのソテー 特製バーベキューソース



鱈の蒸しもの 桜淡雪塩と葱油仕立て

香港出身の料理長レイモンド・ウォンが広東料理の技を駆使してモダンに仕上げた全 8 品のコースは、春の訪れを五感で感じさせる華やかな料理の数々。中でも特に際立つのは「A5 和牛とこごみのソテー」。最高級の和牛と瑞々しい春の山菜を高温の中華鍋で一気に炒めることで、和牛のジューシーさと香ばしさを引き出し、こごみのシャキッとした食感とほのかな苦みが絶妙に絡み合います。甘みと旨味のバランスを巧みに整えた香港スタイルのオリジナル広東バーベキューソースが、素材の魅力に深みを加え、レイモンドの熟練の技が際立つ一皿に仕上がっています。また、鱈の蒸し物には桜色の雪塩を飾り、レイモンドが感動した大阪桜景色を表現。さらに、江南地方の伝統を現代に蘇らせた「胡麻香る揚げ鰻」も注目の一皿。軽やかに仕上げた鰻に、甘みと旨味が絶妙な秘伝の甜麺醬ソースを絡め、香ばしい焙煎ごまで香りも楽しめます。

提供期間:3 月 15 日(日)〜5 月 15 日(金)

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 オンライン予約は[こちらから](#)

メニュー:

北海道産ホタテの葱油和え／新潟県産豚肉のにんにくソース仕立て／胡麻香る揚げ鰻 シェフの秘伝ソース / 白冬菇とツブ貝、豚肉入り煮込みスープ / 黄金色に輝くタラバ蟹の甲羅詰め / A5 和牛とこごみのソテー 特製バーベキューソース / 青森産にんにく入りアスパラガスと筍、茸の炒め / 鱈の蒸しもの 桜淡雪塩と葱油仕立て / 桜海老香る鶏肉炒飯 / 鏡花水月

公式ウェブサイト:<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/restaurants/jiang-nan-chun/>

公式Instagram :<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。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。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。マカオでは「ポルタス・ド・ソル」のチームを率い、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「江南春」料理長に就任。



## 鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ「桜色にきらめく春のおまかせ」

フランスのミシュラン 3 つ星シェフ、ヤニック・アレノ氏と、和食の職人として 30 年の経験を持つ料理長 安田至が生み出す、モダンで革新的な料理が集結するレストラン。パリ、モナコに続く世界で 3 店舗目、「鮪ラビス」日本初上陸として開店し、フュージョンではなく、純粹な和と洋が呼応し合う品々を提供しています。ホテル最上階の 37 階に位置し、大阪の街を見渡す素晴らしいロケーションに、珊瑚をモチーフにした壁画やゴージャスなファブリックなど、パリやモンテカルロの店舗と同じアートピースを携えたコンテンポラリーで静謐な空間も、その魅力の一つです。美しい夕日の景色を眺めながら、気兼ねなく食事のひとときをお楽しみいただける個室も備えています。

桜咲くころには、ソムリエおすすめのロゼシャンパーニュも豊富にラインナップ。春の訪れを感じながら、唯一無二のダイニング体験をお楽しみいただけます。



### コースメニューのご紹介

コースは前菜パート「エモーション」からスタート。フレンチの技法を基盤にしながらも、食材の選定やアプローチの随所に、日本への深い敬愛とヤニック氏ならではの美学が息づきます。そして、続くのは料理長安田の真骨頂である本格的な江戸前鮪「握り」やヤニック氏のフレンチエスプリが融合した独創的な握りもお楽しみいただけます。締めくくりは、コース仕立てでデザートをお楽しみいただくパート「甘味」。洋の食材と技法の融合が、未知なる品々を生み出しています。

提供期間:3月16日(月)～4月30日(木)

- ・にぎりおまかせ(ランチ): エモーション 2 品 / 握り 7 貫 / 大地と海のコンソメ(スープ) / 甘味 2 品 1 名様 20,000 円(ロゼシャンパーニュは別途)
- ・おまかせ(ディナー): エモーション 4 品 / 刺身 / 握り 10 貫 / 大地と海のコンソメ(スープ) / 甘味 4 品 1 名様 35,000 円(ロゼシャンパーニュは別途)
- ・ロゼシャンパーニュ セレクション
  - ルイナール・ロゼ(ハーフボトル) 21,000 円
  - モエ・エ・シャンドン グランヴィンテージ ロゼ(グラス) 9,800 円
  - ビルカール・サルモン ブリュット・ロゼ(グラス) 5,500 円

オンライン予約は[こちら](#)

公式ウェブサイト: <https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/restaurants/sushi-labysse-osaka-yannick-alleno/>

公式Instagram: [https://www.instagram.com/labysse\\_osaka/](https://www.instagram.com/labysse_osaka/)

### ヤニック・アレノ

フランス・ピュトー生まれ。現在フランス国内にミシュラン三つ星レストランを2軒同時に持つ、唯一の存在。2001年「フランス農事功労賞」受賞。パリを代表する老舗ホテルの『LE MEURICE』総料理長に2003年就任、翌年2004年には二つ星獲得。2007年には若干40歳で三つ星の栄誉を得る。同年にフランス国家功労勲章、芸術文化勲章も受章。翌年に「シェフ・オブ・ジ・イヤー」にも選出される。2014年自身の名前を冠した『ALLEN0 PARIS』をオープン、2015年にミシュラン三つ星を獲得して以来、その地位を保つ。2017年フランス・クールシェヴュエル『LE 1947』でも三つ星を獲得し、17のミシュラン星を保持。現在、フランス、モロッコ、ドバイ、中国、香港、韓国などに19店舗を展開。



### 鮪料理長 安田至(ヤスダ イタル)

神奈川県横須賀生まれ。板前の実父の下、「食」に囲まれた環境で育つ。「八芳園」で修行を積んだ後は、実父と共に居酒屋を一から立ち上げる。店が軌道に乗り始めたことを機に、さらに料理の腕を磨くべく、寿司割烹の道へ進む。再び「八芳園」に戻り、「RESTAURANT ENJYU」「白鳳館」で料理長、副料理長を務めた。直近ではシンガポールの人気寿司店「はし田シンガポール」にてヘッドシェフを務めた。約30年間、割烹や日本料理に関わり続け、2024年10月「鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」料理長に就任。



### バー・ボタ 春限定メニュー

#### 春限定カクテル「桜ミスト」

ヨーロッパ各地の名だたる受賞バーで研鑽を積んだバーマネージャー、マキシム・ヴェリエが贈るのは、桜の香りと甘酸っぱい苺を重ねた春限定の一杯。可憐に咲く桜を思わせるカクテルを愛でながら、ホテル最上階37階から望む大阪の夜景とともに、華やかな春のひとときをお過ごしください。



#### 桜花見バーガー

カクテルやウィスキーとともに楽しめる「バー・ボタ」人気のハンバーガーが、春限定フレーバーで登場。ジューシーなビーフパティに、桜の葉とチェリーのチャツネ、北海道産の桜チーズを重ね、ほのかな塩味と華やかな香りが春の訪れを感じさせます。キリッとした酸味と桜の香りが広がるカクテル「桜ミスト」とともに、ひと味違う桜の味わいをご堪能ください。



提供期間:3月16日(月)~4月30日(木)

料金:

・春限定カクテル「桜ミスト」2,800円    ・桜花見バーガー 6,700円

営業日時:日曜~木曜 17:00 - 0:00 / 金曜~土曜 17:00 - 25:00

公式ウェブサイト:<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/lounges/bar-bota/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/barbotaosaka/>

## ベーカリーショップ「ファリーヌ」 ストロベリー&桜 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では、ペストリーや焼きたてパン、ケーキなどをテイクアウトドリンクと共に気軽にお楽しみいただけます。この春限定で、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、国産苺と桜の香りを活かした個性豊かなコレクションをご用意しています。

提供期間:3 月 16 日(月)～4 月 30 日(木) 時間:8:00～19:00

商品一覧・料金:

- ・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
- ・桜のフラン 350 円 ・桜と苺のブリオッシュ 1,350 円 ・サワーチェリースコーン 500 円
- ・苺のショートケーキ 500 円 ・桜のタルト 1,350 円
- ・桜香るヴァローナ イボワールチョコレートムース 1,450 円 ・バスク風抹茶チーズケーキ 1,450 円

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

## レストラン&バー プロモーションのご予約・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)

## THE SPA 春限定ボディトリートメント「Feel of Sakura Bloom～フィール・オブ・桜ブルーム～」



桜のフットリチュアルで心身をほぐした後、米ぬかと桜、温めたローズクォーツ、オリジナルオイルを用いたボディトリートメントで全身を丁寧にケアします。ローズクォーツのアイマスクで深いリラクゼーションへと誘い、仕上げには桜風味のグリーンティーで穏やかな余韻をお楽しみいただけます。春の足音を感じながら、心身ともに満たされる至福のひとつです。

提供期間 3 月 20 日(金)～4 月 20 日(月) 料金:1名様 90 分:60,000 円

## THE SPA に関するご予約・お問い合わせ

06-6676-8699(THE SPA 直通) [Spa.Osaka@fourseasons.com](mailto:Spa.Osaka@fourseasons.com)

## 宿泊者様限定ゲストエクスペリエンスプログラム 堂島リバークルーズ ―桜舞う水都・大阪の春舟旅―



川面に舞う桜の花びら、風にそよぐ枝葉―春の大阪ならではの美しい景色を、ゆったりと舟の上から存分に楽しむ特別なひとときです。歴史ある橋をくぐり抜けながら、川沿いに佇む風格ある近代建築と桜の共演を愛でながら、大阪城へと向かいます。春の訪れを五感で感じる、宿泊者様だけの特別なプログラム。忘れられないひとときを心に刻む体験です。

開催期間:4月4日(土)・5日(日)限定

料金:大人1名様 10,000円／お子様(6～12歳)1名様 7,500円

内容:・小型遊覧船での舟旅(約50分)・ホテル～八軒家浜船着場間の送迎

スケジュール: ホテルカーにて出発 14:50 → 出航 15:20 → 帰港 16:10 → ホテルへ帰館 16:25

コース詳細:

八軒家浜船着場出発～大川沿いの桜並木～大阪城(大川より望む)～中之島(近代建築や橋の眺めと桜)～八軒家浜船着場港

※プログラムには特定の利用規約が適用され、事前予約が必要です。

### ゲストエクスペリエンスプログラムに関するお問い合わせ

06-6676-8682(コンシェルジュ) [concierge.osaka@fourseasons.com](mailto:concierge.osaka@fourseasons.com)

### おすすめの宿泊プラン STAY LONGER - 3泊目無料プラン



桜の季節に、大阪での滞在をよりゆったり楽しむための連泊プラン。3泊目が無料になるこのプランでは、ゆったりとした滞在の中で、この時季限定のダイニングオファーや宿泊ゲスト限定アクティビティと組み合わせ、より一層思い出深い春の旅をお楽しみいただけます。

ご予約は公式ウェブサイトから

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/offers/stay-longer-third-night-free/>

## 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 Instagram : <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。

※掲載内容は配信時の内容であり、変更になる場合がございます。

## 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)