



【フォーシーズンズホテル大阪】

総料理長 パオロ・ペロシが贈る

エクスクルーシブ シェフズテーブル ブラックトリュフ ペリゴール

世界でも希少なペリゴール産黒トリュフと旬の国産食材を贅沢に味わう特別イベント。

繊細な感性と確かな技術で、素材・季節感・創造性が響き合い、

五感を満たすダイニングエクスペリエンスを提供



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、総料理長 パオロ・ペロシ が贈る特別なシェフズテーブル「ブラックトリュフ ペリゴール」を、ホテル最上階37階の「スカイサロン」にて、2026年3月12日(木)～15日(日)、19日(木)～22日(日)に開催いたします。

南ヨーロッパ原産で「美食の黒いダイヤモンド」と称されるペリゴール産黒トリュフ「Tuber melanosporum」を主役に、五感で楽しむ贅沢なひとときをお届けします。濃厚で官能的な香りは、森の下草や腐葉土、ヘーゼルナッツを思わせ、一皿ごとに深い味わいを演出。牡丹海老や北海道産帆立、和牛テンダーロインなど、厳選の国産食材と組み合わせ、シェフの技が織り成す特別なコースに仕上げました。デザートには大阪・堺産オリーブオイルを使用したムースを添え、余韻まで優雅に締めくくります。

ラグジュアリーな空間と大阪の絶景を背景に、旬の素材とシェフの巧みな技が織り成す至福のひとときを、心ゆくまでお楽しみいただけます。

五感で味わう、ペリゴール産黒トリュフが主役の特別なダイニングエクスペリエンス

この特別なシェフズテーブルを手掛けるのは、イタリア・トスカーナ地方プラート出身の総料理長 パオロ・ペロシ。幼少期から父親とともにケーキやピザを作るなど、家庭での料理体験が日常にあったことが、料理への情熱の原点となりました。パティシエとしてキャリアをスタートした後、セイボリーにも興味を広げ、イタリア国内のミシュラン星付きレストランや、東京・チェンマイなど世界各地のラグジュアリーホテルで総料理長として研鑽を積んできました。日本では東京で6年間、そして大阪で2年間を過ごし、四季折々の食材や日本独自の食文化から多くのインスピレーションを受け、素材の魅力を引き出す料理哲学を深めてきました。

「日本で学び、出会ったすべてが私の料理に影響を与えています。今回のシェフズテーブルでは、私が日本で受けたインスピレーションをゲストの皆さまにお返しし、五感で楽しむ心に残る独自の体験としてお届けしたい」と、パオロは語ります。

その信念のもと、今回主役に選んだのは南ヨーロッパペリゴール産の芳醇な黒トリュフ。牡丹海老、帆立、和牛テンダーロインなど厳選の国産食材を巧みに組み合わせ、一皿ごとに深い味わいと香りの余韻を演出します。旬のピークを迎える黒トリュフだからこそ引き出せる豊かな香りと奥行きを、季節感を大切にしたモダンな料理として表現。さらに、食感や風味の意外性を織り交ぜることで、ゲストの感覚を刺激する驚きと発見に満ちたコースへと昇華させています。

パオロの繊細な感性と確かな技術が融合したこのシェフズテーブルは、大阪の夜景を見下ろすホテル 37 階「スカイサロン」を舞台に、五感を満たす特別なひとときをお届けします。



総料理長パオロ・ペロシが表現する、旬素材の味わいと黒トリュフの饗宴

コースは6品、または前菜をチョイスする5品の2種。旬の素材を活かし、各食材の魅力を最大限に引き出すことを信条とするパオロの巧みな技を存分に楽しめます。主役となる食材を軸に、アクセントとなる副食材を添え、シンプルながらも深みある味わいに仕上げた全ての料理に、トリュフを仕上げに削りかけ、五感で堪能できるコースです。

【アミューズ】オシエトラキャビア、ポテトムース、国産鱈

クリーミーなポテトのムースと旨み豊かな国産鱈、オシエトラキャビアの塩味と香りが、口の中で豊かなハーモニーを生み出す一品。

【前菜】海老のサンドイッチ、セロリアック、パセリ、山椒の葉、バニラ

北海道産牡丹海老とセロリアックの甘みと柔らかさを、山椒の葉の爽やかな香りと軽やかな辛味、トリュフをアクセントにして引きたてています。ベーカリーで焼き上げた自家製ブレッドをのせて、バランスよい味わいに仕上げられています。



【前菜】北海道産帆立、アーティチョークのポシェ、ピスタチオ、オレンジ

帆立の優しい味わいと、パオロ好みの食材であるアーティチョークのほのかな苦みが主役。ピスタチオの香ばしさとオレンジの爽やかな酸味、トリュフが味わいに深みを与え、素材の融合が楽しめる一皿。



【パスタ】手作りカヴァテッリ、ブロッコリーニ、スモークバター、ペコリーノチーズ、トリュフ、柚子ゼスト

自家製ショートパスタ「カヴァテッリ」とブロッコリーニに、桜チップで香り付けしたスモークバターとペコリーノチーズがコクを添えます。トリュフと柚子ゼストが軽やかなアクセントになり、バランスの良い味わいをお楽しみいただけます。



【メインディッシュ】和牛テンダーロイン、スイートアーティチョーク、苺、パルミジャーノ・レッジャーノ、マルサラソース

黒毛和牛に、スイートアーティチョーク(菊芋)の旨みとフレッシュな国産苺の爽やかさを添えたメインディッシュ。パルミジャーノ・レッジャーノとマルサラ2種のソースとトリュフで、多彩な楽しみ方を提案する一皿。



【デザート】オリーブオイルムース、チョコレートソルベ、グリオットチェリー

堺市産オリーブオイルのムースと濃厚なダークチョコレートソルベ、そしてトリュフという興味深い組み合わせに、グリオットチェリーの酸味が全体にアクセントを添えています。甘みと酸味のバランス、余韻が際立つデザート。



エクスクルーシブ シェフズテーブル『ブラクトリュフ ペリゴール』概要

期間: 2026 年 3 月 12 日(木)～15 日(日)、19 日(木)～22 日(日)

時間: 17:30 / 18:00 / 18:30 / 19:00 / 20:00 / 20:30 お食事スタート

料金:

5 品コース:1 名様 18,800 円 ※お好みの前菜のチョイスとなります / 6 品コース:1 名様 21,800 円

場所:フォーシーズンズホテル大阪 最上階 37 階「スカイサロン」

※3 月 12 日(木)のみ、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)」個室での開催となります。

オンライン予約

[5 品コース](#) / [6 品コース](#)

メニュー:

コース構成(5 品・6 品から選択可能)

[アミューズ] オシェトラキャビア、ポテトムース、国産鰯

[前菜] 海老のサンドイッチ:北海道産牡丹海老、セロリアック、山椒の葉、バニラ、トリュフ

[前菜] 北海道産帆立のポシェ:アーティチョーク、ピスタチオ、オレンジ、トリュフ

[パスタ] 手作りカヴァテッリ:ブロッコリーニ、スモークバター、ペコリーノチーズ、トリュフ、柚子ゼスト
[メインディッシュ] 和牛テンダーロイン:スイートアーティチョーク、苺、パルミジャーノ・レッジャーノ、マルサラソース、トリュフ
[デザート] 堺市産オリーブオイルムース、チョコレートソルベ、グリオットチェリー
※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

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