



FOUR SEASONS  
HOTEL  
OSAKA

【フォーシーズンズホテル大阪】  
オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」のテラスがオープン  
季節限定のアフタヌーンティーやフリーフロープラン、  
新作ベーカリー&スイーツで、大阪の中心ながら開放感あふれるひとときを提供



「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)では、1階オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」にて、心地よい季節の訪れとともに、4月1日(水)より、テラスがオープンしました。緑と光に包まれた開放的な空間で、自然の風を感じながら過ごすひととき。都会にありながらも喧騒を忘れさせるテラスでは、季節のアフタヌーンティーや、夕暮れ時を彩るフリーフロープラン、さらにベーカリーショップ「ファリーヌ」による初夏のコレクションなど、多彩な楽しみが広がります。

オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」テラススペース

大きな窓が一面に広がる明るいダイニングスペースを備えた、オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」。大阪・梅田エリアにほど近い場所にありながら、庭園の中にいるかのような開放感に包まれた空間には、やわらかな風と光を感じられる32席を備えるテラススペースが広がります。



朝は爽やかな空気とともに始まる朝食、日中は賑わいあふれるランチや華やかなアフタヌーンティー、そして夕暮れからはワインとともにフレンチビストロ料理を楽しむアペリティフまで。時間帯ごとに異なる過ごし方をゆったりとご堪能いただけるスペースです。



### マンゴーアフタヌーンティー

初夏の陽光を思わせる、鮮やかなマンゴーの甘い香りに包まれる、この時季限定のアフタヌーンティー。エグゼクティブ ペストリーシェフ ハーフイス・ラザリ率いるチームが手がけるスイーツは、主役のマンゴーにパッションフルーツや柚子、ジャスミンなどのエッセンスを重ね、その濃厚な甘みと瑞々しさを引き立てた華やかなラインナップに仕上げました。

マンゴーとパッションフルーツのタルトや、ジャスミンが香るヴェリーヌ、アールグレイと合わせたシブーストなど、一口ごとに異なる香りと食感が広がり、初夏の余韻を感じさせます。さらに、ココナッツやトロピカルフルーツを取り入れたパフェなど、ユニークなスイーツが揃います。

セイボリーには、マンゴーをアクセントにしたクラブロールや、国産牛サーロインや海老のサンドイッチなど、素材の味わいを活かしたアイテム。

スコーンには、オレンジとクリームチーズ、マカダミアナッツとココナッツチョコレートの2種をご用意。紅茶やフレーバーティー、コーヒーとともにフリーフローでお楽しみいただけます。初夏のやわらかな光に包まれながら、心ほどける優雅なティータイムをお過ごしいただけます。



期間:2026年5月1日(金)~6月30日(火)

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

料金:1名様 平日 8,800円/土日祝日 9,600円

オンライン予約は[こちら](#)

アフタヌーンティーセットメニュー:

**【セイボリー】**

国産牛サーロインローストのサンドイッチ / マンゴークラブロール / 海老のロールサンドイッチ / 鯖とトマトコンソメ / イクラとスモークサーモン

**【スイーツ】**

マンゴーとパッションフルーツのタルト / マンゴーとジャスミンのヴェリーヌ / アールグレイとマンゴーのシブースト / リオレ / マンゴーとチョコレートのパン・スイス / エキゾチック ホワイトチョコレートムース / サマーフルーツサラダのパフェ

**【スコーン】**

オレンジとクリームチーズのスコーン / マカダミアナッツとココナッツチョコレートのスコーン

**ジャルダントワイライトテラス: フリーフロー&バイツ**





春は、歓送迎会をはじめ、さまざまな集まりのシーンで開放的なテラスが活躍します。心地よい風と夕暮れ時の柔らかな光に包まれた空間で、フリーフローのドリンクと気軽にシェアできるバイツをお楽しみいただければ、会話も自然と弾むひとときに。また、ゆったりとした夕暮れ時には、アペリティフを愉しむのにも最適。日が沈み、穏やかな風を感じながらお好みのドリンクを片手に、シェフのスペシャリテを味わうひときは、春から秋にかけての優雅な夕べにぴったり。米粉を使ったこだわりの生地で、ご注文を受けてから一枚ずつ焼き上げる「フラットブレッド」、パストリーシェフが贈る「バスクチーズケーキ」などを味わいながら、贅沢なトワイライトタイムをお楽しみいただけます。



期間：提供中。2026年10月31日(土)まで

時間：17:00～21:30(最終入店 20:00/ラストオーダー 21:00)

ドリンクフリーフロー(90分) 1名様 3,800円：

生ビール、ハイボール、レモンサワー、ジン、フランス産ワイン(赤・白)、ソフトドリンク  
メニュー(一例)：

ガーリックトースト 400円 / トリュフブリオッシュ・トリュフバター 750円

アボカドディップ 950円 / ハモン・セラーノ 1,200円

パテ・ド・カンパーニュ 1,450円 / トリュフワッフルフライ 1,800円

ミニ和牛バーガー 2,500円 / 焼きたてフラットブレッド(ピザ)4種 2,600円～

フェアリーヌ バスクチーズケーキ 2,800円

オンライン予約は[こちら](#)

※荒天時は店内ダイニングスペースでのご案内となります。

## ベーカリーショップ「ファリーヌ」 初夏のブレッド&ケーキ 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、ペストリーや焼きたてパン、ケーキなどをテイカウトドリンクと共に気軽にお楽しみいただけます。この初夏限定で、エグゼクティブペストリーシェフ、ハーフィズ・ラザリが手がける、マンゴーやレモンなどのフルーツの瑞々しさと、チョコレートやキャラメルのリッチな風味が調和した、個性豊かなコレクションをご用意しています。

期間：2026年5月1日(金)～6月30日(火) 時間：8:00～19:00

マンゴーデニッシュ(ライムディプロマットクリーム入り) 1,350円

マンゴー チョコレート パン・スイス 850円 / ジャンドゥーヤ チョコレートムース 1,600円

エクレア・シトロン・オ・サレ 1,350円 / 塩キャラメルのミルクフィユ 1,450円

エキゾチック・フロマージュ 1,350円 / ピンクグレープフルーツのタルト 1,350円

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

### エグゼクティブペストリーシェフ ハーフィズ・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「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。



**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)

### 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)