



【フォーシーズンズホテル大阪】
シグネチャー広東料理レストラン「江南春」
フォーシーズンズホテル杭州 アット ウェストレイク「金沙厅」
コラボレーションディナー 5/13(水)～15(金)開催
江蘇・浙江料理と広東料理、2つの伝統が大阪の地で出会う3日間限定スペシャルディナー



フォーシーズンズホテル大阪(大阪府大阪市北区堂島2丁目4-32)は、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)」にて、フォーシーズンズホテル杭州 アット ウェストレイクのシグネチャーレストラン「金沙厅(Jin Sha)」より、エグゼクティブシェフである王勇氏を迎え、特別コラボレーションディナーを、2026年5月13日(水)から15日(金)までの3日間限定で開催します。

「金沙厅」は、伝統的な江蘇・浙江料理をベースに、季節の食材と現代的な感性を融合させる料理で国内外の美食家を魅了する、中国料理界で高く評価されるレストラン。『ミシュランガイド』にて2023年から一つ星、『ブラックパールレストランガイド』にて2018年から3ダイヤモンドを保持し、『フォーブス』や著名なアジアレストランランキング「Asia's 50 Best Restaurants Extended List 2026」(85位)にも名を連ねています。

一方、料理長レイモンド・ウオン率いる「江南春」は、広東料理の本質を大切にしつつ、現代的な感性で料理を表現するレストランとして、大阪における新たな美食の発信地として、注目を集めています。

本コラボレーションでは、江蘇・浙江料理と広東料理、それぞれの魅力を堪能いただく全8品のコースをご用意。王勇氏による3品と、レイモンドによる5品が提供され、両シェフの個性と季節の食材が織りなす、奥行きのある味わいと繊細な表現をお楽しみいただけます。

「江南春」料理長 レイモンドは「異なる地域の食文化を背景に持つ王シェフとのコラボレーションは、新たな発見に満ちた貴重な機会です。互いに学び合うだけでなく、対話を通じて、中国料理の奥深さと多様性を、大阪の皆様にお届けできることを大変嬉しく思います」とコメント。「金沙厅」エグゼクティブシェフ 王氏は、「旅は常に新しいインスピレーションを与えてくれます。「金沙厅」の精神を、大阪の美食を愛する皆様と共有できることを大変楽しみにしております。本コラボレーションは、互いの技と想いを分かち合い、学び合いながら、この活気あふれる食の街・大阪で記憶に残る体験を共に創り上げる、非常に意義深い機会です」と述べています。3日間限定特別ディナーは、両シェフの料理が一堂に会するまたとない機会。この時でしか味わえない中国料理の深みをご堪能ください。

料理一例のご紹介

ミル貝の熟成粕のマリネ【金沙厅】

繊細にスライスしたミル貝を、伝統的な発酵酒粕に漬け込むことで、しなやかさと程よい歯ごたえを楽しめる一品。口に含むと、米酒の香りと海の甘みが広がり、サクサクとした蓮根の風味が加わり、余韻は長く、心地よくエレガントな味わいが広がる。



鮑と豚バラ肉の醤油煮込み オリーブオイル香るスナッフエンドウ添え【金沙厅】

王勇シェフの出身地である上海のルーツを思い起こさせる、懐かしい味わいと匠の技が見事に融合した一品。じっくりと煮込まれたプレミアム豚バラ肉は、ルビーのような艶をまとい、口の中でとろけるように広がる。鮑の海の甘みと絶妙に調和し、仕上げにスナッフエンドウを加えることで、まさに「金沙厅」を象徴するクラシックな味わいが完成する。エレガントでバランスの取れた、品格ある一皿。



桜淡雪塩舞う広東式 A5 和牛のロースト【江南春】

桜藻塩の繊細な香りと軽やかな口当たりが、和牛の豊かな旨みとまろやかな脂の味わいを引き立てる。ふわりと舞う塩は、料理長レイモンドが感動した大阪の桜景色を表現し、春の余韻を感じるような一皿。



豚肉や干し海老の五目入り広東風大根餅焼き【江南春】

具材がたっぷり詰まった広東風大根餅。表面は香ばしく軽やかに焼き上げ、中はしっとりもちもちの食感に。料理長レイモンドの故郷・潮州の伝統的な味わいを受け継ぎ、郷土料理の温かさと懐かしさを感じさせる一皿。



『フォーシーズンズホテル大阪 シグネチャー広東料理レストラン「江南春」

フォーシーズンズホテル杭州 アット ウェストレイク「金沙厅」 コラボレーションディナー』概要

期間: 2026年5月13日(水)～15日(金)

時間: 17:30～21:30(L.O.21:00)

料金: 32,800円

内容: 江蘇・浙江料理と広東料理、それぞれの魅力を堪能いただく全8品のコース

場所: 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)」

(フォーシーズンズホテル大阪 37階)

オンライン予約は[こちら](#)

ご予約・お問い合わせ

06-6676-8591(レストラン予約)

restaurant.osaka@fourseasons.com

プロフィール「金沙厅(Jin Sha)」

世界的に著名なランドスケープアーキテクト/ホテルデザイナー、ビル・ベンスリーが手がけた美しい庭園に囲まれた、シェフ王勇による現代的な江蘇・浙江料理を提供するレストラン。2023年より「ミシュランガイド」にて一つ星を、2018年以降は「ブラックパールレストランガイド」にて3ダイヤモンドを保持、杭州において唯一、9年連続で同評価を受けているレストランである。また、「フォーブス」にも掲載され、「Asia's 50 Best Restaurants Extended List 2026」では第85位に選出、「Tatler Best Awards Asia Pacific 2025」トップ100にも名を連ねている。



【公式ウェブサイト】 https://www.fourseasons.com/hangzhou/dining/restaurants/jin_sha/

エグゼクティブシェフ 王勇

中国・上海出身。約30年にわたり料理人としてのキャリアを築き、江蘇・浙江料理を軸に卓越した技術を磨く。上海の名店「Three on the Bund」で経験を積み、素材の持ち味を最大限に引き出す料理哲学を確立する。現在はフォーシーズンズホテル杭州 ウェストレイク内の「金沙厅(Jin Sha)」を率い、卓越した技術と洗練された革新性を融合させながら、同レストランを高い評価へと導いている。「フォーブス」からの高い評価に加え、『GQ』誌の「Chef of the Year」や「The Best Chef Awards 2025」における「Two Knives」など、国際的な受賞歴を有する。



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く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るほか、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る。



【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 料理長 レイモンド・ウォン・ウェイ・マン

香港出身。ミシュランスター獲得の「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、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「ポルトス・ド・ソレ」を率い、「ブラックパールレストランガイド」1ダイヤモンドへと導く。2022年香港に戻り、ミシュランスターレストラン「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。2011年に香港政府観光局の招聘により、



米国トップクラス的美食イベント「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「中国料理世界大会」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、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。

※内容は予告なく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