



FOUR SEASONS
HOTEL
OSAKA

【フォーシーズンズホテル大阪】

旬の恵みが彩る 夏のグルメコレクション

クロワッサンソフトクリームやメロンアフタヌーンティーにブレッド&ケーキ、
季節のカクテル&モクテルなど、夏の彩りを味わう限定メニューが続々登場。



「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:ジャンニ・コスタ)では、この夏、館内のレストラン、バー、ベーカリーショップにて、季節の魅力を映したコレクションを展開。ベーカリーショップ「ファリーヌ」の新作スイーツ「バター香る ファリーヌ クロワッサン ソフトクリーム」などの登場をはじめ、オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」ではメロンアフタヌーンティーを提供。さらに「ジャルダン」「バー・ボタ」では、大阪の夏の情景や旬の果実にインスピレーションを得たカクテルやモクテルを展開します。彩り豊かな味わいととも、夏のひとときをお楽しみください。

新たなハイブリッドスイーツが登場！「バター香る ファリーヌ クロワッサン ソフトクリーム」

シグネチャーブレッドと濃厚なソフトクリームの夢のコラボレーションが実現しました。開業以来、ご好評をいただいているフォーシーズンズホテル大阪1階のベーカリーショップ「ファリーヌ」の「バタークロワッサン」。数種の国産小麦を独自にブレンドした生地、折り込み用バターには芳醇な香りが特長の欧州産バターを贅沢に使用、一つひとつ丁寧に焼き上げています。焼成前の生地は約100gという存在感のあるサイズで、外は香ばしく軽やかに、中はしっとりとした食感に仕上げられています。そんなバターの豊かな風味が広がるクロワッサンに、ひんやりとなめらかなソフトクリームを大胆にトッピング。ソフトクリームは、北海道産クリーム豊かな「北海道ミルクバニラ」、フランス産カカオ80%のチョコ

コレート使用の「プレミアムチョコレート」、香り高い「宇治抹茶」、そして季節ごとに味わいを変えてお届けする「シーズナルフレーバー」の4種からお選びいただけます。



まずはクロワッサンをソフトクリームにディップしながら味わい、香ばしさと冷たい甘さが織りなすコントラストをご堪能ください。さらに、最後に残ったクロワッサンをカフェラテに浸してお召し上がりいただくのもおすすめ。新しい楽しみ方をご体験いただけます。

バラエティ豊かなトッピングも魅力の一つ。抹茶パウダー、きな粉、クリスピーライスの3種からお好みのトッピングを無料でお楽しみいただけます。香りや食感のアクセントを加えながら、自分だけのお気に入りの組み合わせを見つけてみてはいかがでしょうか。

プレミアムなトッピングも登場！



フレッシュなオーストラリア産冬トリュフを「プレミアムチョコレート」ソフトに贅沢に削りかける、まさに“プレミアム”なスイーツ。カカオがもつほろ苦さと奥行きのある風味に、ブラックトリュフ特有の芳醇な香りと土のニュアンスが重なり合い、甘味と旨味が織りなす洗練されたハーモニーをお楽しみいただけます。削りたてのトリュフならではの豊かな香りがソフトクリームの冷たさとともに広がり、チョコレートの濃厚なコクをより一層引き立てます。クロワッサンの香ばしいバター風味とも美しく調和し、それぞれの素材が重なり合うことで、より奥行きのある味わいへと導きます。

ひと口ごとに広がる豊かな香りとなめらかな口どけ。ソフトクリームの枠を超えた、贅沢な味わいをご体験ください。

「バター香る ファリーヌ クロワッサン ソフトクリーム」概要

- 販売期間:2026年5月29日(金)~9月6日(日)
- フレーバー:北海道ミルクバニラ/プレミアムチョコレート/宇治抹茶/シーズナルフレーバー各1,200円
- 無料トッピング:きな粉/クリスピーライス/抹茶パウダー
- プレミアムトッピング:トリュフスライス on プレミアムチョコレート
上記料金に500円追加
- 販売場所:
フォーシーズンズホテル大阪 1階 ベーカリーショップ「ファリーヌ」
【公式ウェブサイト】
<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/lounges/farine/>

オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」メロンアフタヌーンティー



夏を代表する果実、メロンのみずみずしい甘さと芳醇な香りを主役にした、この季節限定のアフタヌーンティー。エグゼクティブ パストリーシェフ ハーフイス・ラザリ率いるチームが手がけるスイーツは、青肉と赤肉、それぞれの個性を活かしながら、さまざまな素材の繊細なエッセンスを重ね、メロンの魅力を多彩なかたちで表現しました。

2色のメロンを贅沢にあしらったタルトや、メロンのショートケーキ、エルダーフラワーが香るヴェリーヌ、赤肉メロンを合わせたシブーストデニッシュなど、一品ごとに香りや食感、味わいの重なりをお楽しみいただけます。さらに、ココナッツムースやパヴロヴァなど、夏らしい軽やかさを感じるスイーツがティースタンドを華やかに彩ります。

セイボリーには、鰻と出し巻き卵のサンドイッチやオセトラキャビアのタルトなど、季節の食材を取り入れた品々をご用意。ロブスターロールにはメロンをアクセントとして合わせ、甘味と塩味が織りなす絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。



スコーンには、日本の国民的菓子パンともいえる「メロンパン」をイメージした遊び心あふれる一品と、チーズトマトペッパーのセイボリースコーンの2種を用意。紅茶やフレーバーティー、コーヒーはフリーフローで約15種をお楽しみいただけます。

夏の陽光が差し込むジャルダンで、メロンの魅力に満たされる優雅なティータイムをお過ごしください。

- 販売期間:2026年7月1日(水)～8月19日(水)
- 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

•アフタヌーンティーセットメニュー:

【セイボリー】

鰻と出し巻き卵サンドイッチ / ロブスターロールとビスクマヨネース、マスクメロン / 奥丹波チキンとスイートコーンのスパイシーオープンサンドイッチ / オセトラキャビア、ジャガイモとサワークリームタルト / ハモンセラーノ、赤肉メロン、ブラックコーン

【スイーツ】

メロンデライトショートケーキ / 赤肉メロンのプチシュー / 2色のメロンタルト / ココナッツとメロンのムース / フローラルメロンヴェリーヌ / メロンシブーストデニッシュ / 花穂紫蘇香るパヴロヴァ

【スコーン】

メロンパンスコーン / チーズトマトペッパースコーン

•提供場所:

フォーシーズンズホテル大阪 1階 オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」

【オンライン予約】

[https://www.tablecheck.com/ja/shops/jardin-fourseasons-osaka/reserve?menu_lists\[\]=6a1d211dce35434a27497b88](https://www.tablecheck.com/ja/shops/jardin-fourseasons-osaka/reserve?menu_lists[]=6a1d211dce35434a27497b88)

オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」

大阪の夏の日々にインスパイアされたカクテル&モクテルコレクション「101 日間の夏物語 in 大阪」

大阪の夏の日々を彩る様々なシーンにインスパイアされた、爽やかなカクテルとモクテルのコレクション。フレッシュフルーツやボタニカル、厳選された素材を用いた一杯一杯が、暑い季節に涼やかなひとときと心地よい余韻をもたらします。



・販売期間:2026年5月29日(金)~9月6日(日)

写真左より

サマーローズ 2,200円

ホテル至近の「中之島バラ園」に着想を得たカクテル。淡いピンク色のバラをイメージし、コスモポリタンをベースにしたライムやグレープフルーツの爽やかな柑橘のニュアンスが印象的。

ジャルダン・パンチスプリッツ 2,700円

大阪の定番、ミックスジュースやフルーツポンチから着想を得たカクテル。ミックスフルーツシロップにデザートワインとソーダを合わせ、軽やかに仕上げ、果実の甘みと爽やかな余韻が広がる一杯。

ジャルダン・喫茶ソーダ(モクテル) 1,700円

大阪に根付く喫茶店文化へのオマージュ。純喫茶の定番として親しまれてきたメロンソーダをモダンに再解釈した一杯は、鮮やかな緑色とどこか懐かしい味わいが魅力。

サマーホワイト(モクテル) 1,700円

「ジャルダン」のテラスから望む夏の夕暮れ空を思わせる淡い紫色が印象的なモクテル。ピーチやアップルのやさしい甘みと、バタフライピーの爽やかな風味が調和。

・提供場所:フォーシーズンズホテル大阪 1階 オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」

【公式ウェブサイト】

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/restaurants/jardin/>

夏のブレッド&ケーキ コレクション



エグゼクティブペストリーシェフ、ハーフィズ・ラザリが贈る特別なコレクション。シャインマスカット、ピーチ、メロンなど旬の果実にチョコレートやキャラメルのリッチな風味を重ね、華やかで奥行きのある味わいに。

・販売期間:2026年7月1日(水)~8月31日(月)

メロンとレモンのディプロマットクリームブリオッシュ 1,350円

2色メロンのデニッシュ 1,350円

ピーカンナッツとプラリネオレンジのエスカルゴ 850円

パン・スイス メロン 850円

シャインマスカットと巨峰のタルト 1,450円 / アールグレイのバスクチーズケーキ 1,350円

パリ・プレスト 1,450円 / ピーチ・シャルロット 1,450円 / 国産メロンタルト 6,500円

サマーベリーのチョコレートムースケーキ (1ピース) 1,450円 (ホール) 7,500円

・販売場所:

フォーシーズンズホテル大阪 1階 ベーカリーショップ「ファリーヌ」

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

バー・ボタ「サマーフルーツカクテルコレクション」

旬の果実の香りとフレッシュさを、ボタニカルとスピリッツで引き立てる「バー・ボタ」マネージャーマキシム・ヴェリエがお届けするカクテル。大阪の夜景を臨むひとときを華やかに彩ります。



各 3,200 円

6月14日(日)まで:メロンカクテル

- ・ミドリサワー(ミドリリキュール、ドランブイリキュール、レモン、シュガー、卵白)
- ・メロンコラーダ(ラム、ハニーメロンジュース、ココナッツクリーム、デメララシュガー、卵白)

6月15日(月)~7月14日(火):桃のカクテル(写真)

- ・ピーチギムレット(ジン、桃、ピーチリカー&ワイン、シュガー、ライム)
- ・ピーチミントジュレップ(サー・デイヴィスライウイスキー、桃、ミント、ピーチリカー&ワイン、シュガー、ライム)

・提供場所:フォーシーズンズホテル大阪 37階「バー・ボタ」

【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/>

掲載商品に関するお問い合わせ 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