



FOUR SEASONS
HOTEL
OSAKA

【フォーシーズンズホテル大阪】

開業2周年記念

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 シンガポール&大阪

コラボレーションディナー開催 7月31日(金)~8月2日(日)

広東料理の伝統を礎に、二つの「江南春(ジャンナンチュン)」が響き合う3日間限定の饗宴



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、総支配人:ジャンニ・コスタ)は、開業2周年を記念し、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、ミシュランガイド掲載店として知られる「フォーシーズンズホテル シンガポール」の広東料理レストラン「江南春(ジャンナンチュン)」とのコラボレーションディナーを、2026年7月31日(金)から8月2日(日)までの3日間限定で開催いたします。

「フォーシーズンズホテル シンガポール」に開店し、広東料理の名店として国際的な評価を確立。その系譜を受け継ぐ形で「フォーシーズンズホテル大阪」に誕生した「江南春」。その“原点”ともいえるシンガポールの同名レストランより、エグゼクティブチャイニーズシェフ アラン・チャン氏を迎え、中国料理料理長レイモンド・ウォンとの共演が実現します。異なる都市で磨かれた二つの「江南春」が一堂に会し、それぞれの解釈で進化させてきた広東料理の真髄を、ひとつのコースとして表現する特別な機会となります。

今回のコラボレーションディナーでは、アランシェフとレイモンドによる全8品の特別コースをご提供。広東料理の伝統を礎に、卓越した技と季節の表現、そして現代的な創意工夫が息づく品々を通じて、二つの「江南春」それぞれの個性をご堪能いただけます。

フォーシーズンズホテル大阪「江南春」中国料理料理長 レイモンドは次のように述べています。「シンガポールと大阪の『江南春』は、同じ名を冠しながらも、それぞれが広東料理を独自のかたちで表現しています。長年の友人であるアラン・チャン氏とのコラボレーションを通じて、この意義深い機会に新たな広東料理の魅力をお届けできることを大変嬉しく思います。」

また、フォーシーズンズホテル シンガポール「江南春」エグゼクティブチャイニーズシェフ アラン・チャン氏は次のように語ります。

「大阪という活気ある都市で、シンガポールで培ってきた経験とともに、盟友レイモンド・ウォン氏との初めてのコラボレーションを通じて、新たな広東料理の可能性をお届けしたいと考えています。」

フォーシーズンズホテル大阪 開業 2 周年という節目に実現する本コラボレーションは、シンガポールと大阪、それぞれの「江南春」の技術と感性が響き合い、新たな広東料理の魅力を発信する貴重な機会となります。フォーシーズンズホテル大阪 開業記念月という、節目ならではの饗宴にご期待ください。

料理一例のご紹介

フォーシーズンズホテル シンガポール「江南春」 鹿茸、つぶ貝、魚の浮袋と鶏肉入り蒸しスープ

上質な鶏肉の旨みをじっくりと引き出した滋養豊かな蒸しスープ。つぶ貝、魚の浮袋、鹿茸を合わせ、それぞれの素材がもたらす豊かな風味が幾重にも重なり合う。深いコクを湛えながらも澄んだ口当たりが印象的な一品。



国産牛ほほ肉の広東風煮込み

ローストした牛骨とともに 10 時間以上かけて丁寧に火を入れた牛ほほ肉。緻密な温度管理によって引き出された濃厚なコラーゲンの旨みと、口の中でほどけるようなやわらかな食感。伝統の技が織りなす、重厚でありながらも洗練された味わいを堪能できる一品



フォーシーズンズホテル大阪「江南春」 ウイスキー香る 伊勢海老のチリソース煮

広東料理の伝統技法「乾焼(ガンシャオ)」を用い、ソースの風味を凝縮しながら伊勢海老の甘みを引き立てた一品。仕上げに国産ウイスキーを吹きかけ、芳醇な香りと繊細な余韻が味わいに奥行きを添える。広東料理の技と日本のクラフトマンシップが響き合うシグネチャーディッシュ。



葱油香る鴨肉とエシャロット入り煮込み麺

「江南春」自慢のローストダックを丁寧にほぐし、香り高い葱油と鵝油で和えた麺料理。鴨の旨みと豊かな香りをまとった、広東料理に受け継がれる和え麺の魅力を映し出す一皿。



『フォーシーズンズホテル大阪 開業 2 周年記念

フォーシーズンズホテルシンガポール&大阪 シグネチャー広東料理レストラン「江南春」 コラボレーションディナー』概要

期間:2026年7月31日(金)~8月2日(日)

時間:17:30~21:30(L.O.21:00)

料金:32,800円

内容:フォーシーズンズホテルシンガポール「江南春」エグゼクティブチャイニーズシェフ アラン・チャン氏と、フォーシーズンズホテル大阪「江南春」料理長 レイモンド・ウオンによる、全8品の特別コース

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

江南春(ジャンナンチュン)

(フォーシーズンズホテルシンガポール)

「享楽主義」— 人生を楽しみ、幸福を分かち合う精神を体現する「フォーシーズンズホテルシンガポール」の広東料理レストラン。ミシュランガイド掲載店として知られ、中国・江南地方の水郷を思わせる洗練された空間で、本格広東料理を供する。

【公式ウェブサイト】

https://www.fourseasons.com/jp/singapore/dining/restaurants/jiang_nan_chun/



チャイニーズエグゼクティブシェフ アラン・チャン

香港出身。15歳で料理人としてのキャリアをスタートし経験を積んだ後、2001年シンガポールへ渡る。現在は「フォーシーズンズホテルシンガポール」の広東料理レストラン「江南春」を率い、伝統を尊重しながらも現代的な感性を取り入れた料理で国内外の美食家を魅了。2016年に「World Gourmet Summit Singapore」にて「Best Asian Cuisine Chef of the Year」を受賞。2018年「World Top Gourmet Restaurant of the Year」および「World Top Gourmet International Master Chef」を受賞するなど、国際的評価を獲得している。



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)」

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)

中国料理料理長 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「ポルタス・ド・ソル」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