



【フォーシーズンズホテル大阪】
ホテル開業 2 周年を祝う、イタリアと日本の食文化が響き合う
特別なコラボレーションを開催

「フォーシーズンズホテル バンコク アット チャオプラヤーリバー」より 二人のイタリアンシェフを迎え、シェフズテーブル、アフタヌーンティー、限定ペストリーを期間限定で提供



「[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:ジャンニ・コスタ)は、開業 2 周年を記念し、2026 年 8 月 20 日(木)から 8 月 31 日(月)までの期間限定で、「[フォーシーズンズホテル バンコク アット チャオプラヤーリバー](#)」のエグゼクティブシェフ アンドレア・アッコルディ(写真左)、エグゼクティブペストリーシェフ アンドレア・ボナッフィーニ(写真右)を迎えたスペシャルコラボレーションを開催します。「フォーシーズンズホテル大阪」エグゼクティブシェフ パオロ・ペロシ(写真中)とともに、日本の旬の食材とイタリア料理の伝統を融合させた特別メニューをご提供する本コラボレーションでは、期間中は、1 日わずか 14 席限定のシェフズテーブルをはじめ、アフタヌーンティー、ベーカリーショップ「ファリーヌ」での限定ペストリーコレクションなど、多彩な美食体験をお届けします。

2026 年に迎える日本・イタリア外交関係樹立 160 周年を記念する取り組みでもある本コラボレーション。イタリア料理の伝統、日本が誇る旬の食材、そして両国が育んできた食文化への敬意を一皿一皿に込めた、フォーシーズンズホテルならではの、国境を越えたコラボレーションが実現いたします。

パオロは、次のようにコメントしています。

「開業2周年という節目に、バンコクから仲間を大阪へ迎えられることを大変嬉しく思います。日本の四季の恵みを取り入れながら、私たちのルーツであるイタリア料理を新たな視点で表現しました。そして20年以上の時を経て、再びアンドレアと一緒に料理ができることは、私にとって特別な意味を持つ機会となります。」

「フォーシーズンズホテル バンコク アット チャオプラヤーリバー」エグゼクティブシェフ アンドレア・アッコルディは、次のようにコメントしています。「料理とは、人と人をつなぎ、分かち合うものです。今回のコラボレーションでは、大阪で本場イタリアの味わいをご紹介するとともに、日本ならではの素晴らしい食材やおもてなしの文化を祝福できることを嬉しく思います。私たちが料理を創り上げる過程で感じた喜びを、お客様にも味わっていただければ幸いです。」

開業2周年を迎えるフォーシーズンズホテル大阪がお届けする、イタリア料理の伝統と革新、日本とイタリア、そして師弟の絆が織りなす特別なコラボレーション。三人のイタリアンシェフが大阪に集い、この機会のために創作したメニューを通して、特別な美食体験をお届けします。

フォーハンズ・シェフズテーブル〜フィレンツェから大阪へ 時を超え紡ぐイタリア料理の饗宴 〜

今回のコラボレーションは、パオロ・ペロシとアンドレア・アッコルディ、二人のシェフにとって特別な再会でもあります。20年以上前、イタリア・フィレンツェでともに腕を磨いた二人は、当時アンドレア・アッコルディがパオロを指導し、その経験が現在のパオロの料理人としての礎となりました。長い年月を経て大阪で再びタッグを組み、互いの経験と感性を重ね合わせながら、この期間だけの特別なメニューを創り上げ、9品の特別コースをご提供します。

各日わずか14名様限定。大阪の街並みを一望する景色とオープンキッチンを見望するライブ感あふれる空間「スカイサロン」で、二人のシェフそれぞれの個性と技術が織りなす特別なコースをご堪能いただけます。コースの最後には、20年以上にわたる二人の友情と歩みを表現したコラボレーションデザートが登場します。



メニューの一例 トンノ・トンナート

アンドレア・アッコルディのシグネチャーディッシュ。イタリア・ピエモンテ州の郷土料理「ヴィデット・トンナート」を、日本の鮭で再解釈した一皿は、熟成させた赤身鮭を繊細なタルタルに仕立て、白味噌のヴィネグレットで和え、じっくり火を入れた鮭の腹身、ケッパ、アンチョビで作るなめらかなトンナートソースと合わせます。さらに、シチリア産ベルガモット、クリスタルキャビア、フェンネル、柚子をアクセントに加え、日本の魚介への深い敬意とイタリア料理の伝統を融合させています。



フォアグラのテリーヌ

濃厚なフォアグラに、青木農園のいちじく、バルサミコ酢、爽やかな実山椒を合わせた、パオロならではの一品。旬の果実と和の香りがフォアグラの豊かな味わいを引き立てます。

デンタツィオーネ・ディ・ヴェルドゥーレ

20年以上前、フィレンツェでパオロとアンドレア・アッコレディがともに考案したデザートを、今回のコラボレーションのために新たなスタイルで再構築。二人の歩みと友情を象徴する、今回のシェフズテーブルを締めくくる特別なデザートです。

フォーハンズ・シェフズテーブル〜フィレンツェから大阪へ 時を超え紡ぐイタリア料理の饗宴 〜概要

期間：2026年8月20日(木)〜23日(日)

時間：各日 19:00 より

場所：フォーシーズンズホテル大阪 37階「スカイサロン」

料金：一名様 25,000 円 (9 品コース)

【オンライン予約は[こちら](#)】

オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」

イタリアの伝統と日本の旬が響き合う コラボレーションアフタヌーンティー

「フォーシーズンズホテル バンコク アット チャオプラヤーリバー」エグゼクティブペストリーシェフ アンドレア・ボナッフィーニが手がけるイタリア伝統菓子と、「フォーシーズンズホテル大阪」エグゼクティブシェフ パオロ・ペロシによる季節のセイボリーが織りなす、この期間だけの特別なティーエクスペリエンス。

スイーツには、イタリアの伝統と現代的な感性が融合したペストリーをご用意します。注目は、たっぷりのクリームを挟んだローマ発祥の伝統菓子「マリトッツォ」にインスパイアされた「マリトッツィ」。かつて愛や求婚の象徴として親しまれてきたこの菓子について、アンドレア・ボナッフィーニは「マリトッツォ」は単なる菓子ではなく、イタリアの歴史そのものです。私はこの伝統菓子の個性を変えることなく、新たな解釈を加えることを目指しました」と語ります。マダガスカル産バニラとホワイトチョコレートを加えたなめらかなクリームに、日本の旬の果実(メロン、桃、またはいちじく)の瑞々しさを重ね、伝統菓子に新たな表情を添えています。

そのほか、軽やかなピーカンナッツのムースにプラリネの香ばしさと繊細な食感を重ねた「100%ピーカン」、ダークチョコレートとミルクチョコレート、カカオニブ、アーモンドスポンジを幾層にも重ねた「チョコレート」など、イタリアの味わいを現代的に表現したペストリーをお楽しみいただけます。



セイボリーには、旬の食材を取り入れたパオロによる季節感あふれるメニューをご提供。マスクメロンとビスクマヨネーズを合わせたロブスターロールサンドイッチや、夏とうもろこしのタルトとスパイシーソースを添えたチキンリエットなど、日本の夏の恵みとイタリアのエッセンスが調和する味わいをお楽しみいただけます。



オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」

「イタリアの伝統と日本の旬が響き合う コラボレーションアフタヌーンティー」概要

期間：2026 年 8 月 20 日 (木)～31 日 (月)

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

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」

料金：一名様 12,000 円

・アフタヌーンティーセットメニュー：

【スイーツ】

- ・マリトッツィ：バニラクリーム、メロン
- ・バニラ：バニラプ拉里ネ、バナナ、焦がしバターキャラメル、バニラクリーム
- ・100%ピーカン：ピーカンナッツムース、ピーカンクランチ、ピーカンプ拉里ネ
- ・MATCHA (抹茶)：抹茶ムース、ヨーグルトと柚子、桃、エディブルフラワー
- ・チョコレート：70%ダークチョコレートムース、ミルクチョコレートガナッシュ、カカオニブクランチ、アーモンドチョコレートスポンジ
- ・クッキー：そば粉のプ拉里ネ、焦がしバター、マカダミアプ拉里ネ

【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ズ、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

【スコーン】

メロンパンスコーン / チーズトマトペッパーズコーン

・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」

【オンライン予約は[こちら](#)】

ベーカリーショップ「ファリーヌ」

イタリアの伝統を味わう限定ペストリーコレクション

「フォーシーズンズホテル バンコク アット チャオプラヤーリバー」エグゼクティブペストリーシェフ アンドレア・ボナッフィーニによる期間限定のペストリーコレクションをご用意します。イタリア伝統菓子に着想を得ながら、夏のメロンや抹茶、そば粉など日本ならではの素材を取り入れ、一つひとつ丁寧に仕立てた特別なペストリーが並びます。

期間中は、オーダーごとに仕上げるライブスタイルの「マリトッツィバー」も登場。ふんわりと焼き上げたマリトッツォに、なめらかなバニラクリームと、メロン、桃、いちじくのいずれかの旬のフルーツを合わせ、その場で出来たてをご提供します。



ベーカリーショップ「ファリーヌ」イタリアの伝統を味わう限定ペストリーコレクション概要

販売期間:2026 年 8 月 20 日 (木)～31 日 (月)

・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/>

プロフィール

フォーシーズンズホテル バンコク アット チャオプラヤーリバー

エグゼクティブシェフ アンドレア・アッコルディ

イタリア・ノガラ出身。伝統を重んじながら、異なる文化や料理人同士のつながりを大切に、世界各地で研鑽を積む。25 歳でフィレンツェにて初のミシュラン一星を獲得。その後、「フォーシーズンズホテル香港」のカリナリー部門を率い、1 年間で 8 つのミシュラン星を獲得するという歴史的な快挙へと導く。現在は「フォーシーズンズホテルバンコク アット チャオプラヤーリバー」のカリナリー部門を統括し、イタリア料理の伝統と革新を融合させた美食体験を提供している。



フォーシーズンズホテル バンコク アット チャオプラヤーリバー

エグゼクティブペストリーシェフ アンドレア・ボナッフィーニ

イタリア・トリノ出身。ヨーロッパの高度な製菓技術を基盤に、世界各地で経験を積む。英国の三つ星レストラン「ザ・ファット・ダック」で研鑽を重ねた後、台北でデザートバー「イエロー・レモン」を創設。現在は「フォーシーズンズホテルバンコク アット チャオプラヤーリバー」ペストリープログラムを率い、伝統的なイタリア菓子に現代的な感性と厳選素材を融合させたスイーツを生み出している。



フォーシーズンズホテル大阪

エグゼクティブシェフ パオロ・ペロシ

イタリア・トスカーナ出身。豊かな食文化に囲まれて育ち、ペストリーシェフとして料理人としてのキャリアをスタート。その後、イタリアをはじめ、日本、タイ、オマーンなど世界各地で経験を積み、幅広い料理技術と国際的な視野を培う。ミシュラン星付きレストランで研鑽を重ね、グローバルな環境でリーダーシップを発揮。2024 年「フォーシーズンズホテル大阪」開業時より、館内の多彩なレストラン・バーを統括し、独創的な料理を展開している。



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