



【フォーシーズンズホテル大阪】
ミシュラン一つ星「est」と「鮨 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」による
二夜限りの特別なフォーハンズディナーを開催
フランス料理の革新、日本のテロワール、そして江戸前鮨の伝統が響き合う
唯一無二のガストロノミー体験



[「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、「鮨 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」にて、2026 年 9 月 18 日（金）および 19 日（土）の二日間限定で、[「フォーシーズンズホテル東京大手町」](#)のシグネチャーダイニング「est」のシェフ・デ・キュイジーヌ ギヨーム・ブラカヴァルと、「鮨 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」の料理長 安田至による特別なフォーハンズディナーを開催いたします。

日本の文化や食材への深い造詣から着想を得たコンテンポラリーフレンチを展開している「est」。「ミシュランガイド東京 2026」において 5 年連続で一つ星の評価を受ける同レストランでは、卓越したファインダイニング体験の提供に加え、地球環境への配慮を意識したメニュー構成やレストラン運営にも積極的に取り組んでいます。

一方、「鮨 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」は、パリ、モナコに続く世界で 3 店舗目として誕生した「鮨 ラビス」の日本初進出店として、フランス料理の感性と江戸前鮨の伝統が響き合う唯一無二のガストロノミー体験を提供。ヤニック・アレノが長年培ってきた素材への深い敬意と革新的な料理哲学を礎にしながら、日本の食材と向き合う新たな美食体験を創出しています。

日本の豊かなテロワールをフランス料理の技法で表現するギョームと、江戸前鮭の伝統を守りながら、魚介とシャリの調和を追求する安田。異なる料理文化を背景に持ちながらも、卓越した食材への敬意、季節の移ろいを映し出す美意識や表現力、そして素材本来の味わいを追求する姿勢という共通の哲学によって結ばれています。

本イベントでは、ギョームと安田が、それぞれの専門性と料理哲学を持ち寄り、ヤニック監修の料理と織り交ぜながら、この二日間のためだけに構成する特別なディナーコースを披露いたします。フランス料理の革新、江戸前鮭の伝統、そして日本の豊かな食材。それぞれ異なる料理表現が響き合うことで、ヤニックが「鮭 ラビス」に込めた哲学を背景に、伝統と革新が融合した特別なガストロノミー体験をお届けいたします。

特別コースで楽しむ二夜限りの美食体験

ヤニックとギョームによるアミューズブーシュで優雅に幕を開けるコースは、ヤニックの料理哲学を繊細に映し出す前菜「エモーション」、安田による江戸前鮭のおまかせへと続きます。そして、夏から秋へと移ろう季節の情趣を映しながら、海や山の恵み、魚から和牛まで、各地の厳選食材を贅沢に生かしたギョームによる特別な3品をご提供。全13品と握りで構成された、この日限りのガストロノミー体験をお楽しみいただけます。

メニューの一例

本コラボレーションに向けたシェフの想いと共にご紹介します。

ギョーム・ブラカヴァル「est」シェフ・デ・キュイジーヌ(料理長)より

「日本とフランス、それぞれが育んできた豊かな文化と伝統に、私たちシェフの技術と感性を重ね、この日だけの特別な一皿をお届けします。素材への敬意、日本の伝統と職人技への敬意、そして土地とともに受け継がれてきた知恵への敬意を常に胸に、テロワールが育むその土地ならではの味わいと、繊細に移ろう季節の気配を一皿一皿に映し出します。」

「牛フィレ肉とセロリ 沖縄黒胡椒」

クラシックなフランス料理「ステック・オ・ポワヴル」を日本の素材で再構築した一皿。国産牛フィレ肉にセロリラブと沖縄黒胡椒を合わせ、セロリラブの繊細な甘みをジュ、ピューレ、グラッセで引き出している。沖縄黒胡椒は葉、酢漬けの生胡椒、乾燥胡椒の3つの形で表現し、香り、酸味、奥行きのある辛味を重ねる。日本各地の素材を生かした、ギョーム・ブラカヴァルならではの一品。



安田至「鮭 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」料理長

「江戸前鮭の伝統を大切に、日本の風土が育む食材の魅力と、生産者への敬意を一貫一貫に込めて握っています。素晴らしいシェフとの共演で生まれる、この日だけの特別な体験をお楽しみいただければ幸いです。」

「大トロ握り」

大きく切り出した大トロの豊かな旨みを、豪快に一口で味わう贅沢な一貫。握りの最後を飾る安田こだわりの逸品には、香ばしい揚げエシャロットと刻んだ生姜を合わせ、素材の魅力を引き出すヤニック・アレノのエスプリも息づく。「鮭ラビス」を象徴する、力強さと繊細さを併せ持つ握り。



ヤニック・アレノ「鮭 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」監修シェフ エンダイブとトレビスのサラダ

手で味わう鮭の所作から着想を得て、手で楽しむスタイルに仕立てた一皿。エンダイブ、トレビス、セロリ、洋梨、大葉をミルフィーユのように重ね、熊本の透明醤油とイタリアンパセリのオイルで繊細に仕立てている。和素材とフランス料理の技法を融合させた、ヤニック・アレノの料理哲学を表現する一皿。



est X 鮭 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ

二夜限りのフォーハンズディナー ～フランス料理と江戸前鮭が響き合う美食体験～

期間: 2026 年 9 月 18 日 (金)・19 日 (土)

時間: 開場 18:00～ 開宴 18:30

場所: フォーシーズンズホテル大阪 37 階「鮭 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」

料金: 50,000 円 (全 13 品と握りコレクション、税金・サービス料込み)

ペアリングもご用意しております: シャンパーニュ・ワイン・日本酒ペアリング (6 杯) 1 名様 25,000 円

ご予約は[こちら](#)

プロフィール

ゲストシェフ フォーシーズンズホテル東京大手町「est」

シェフ・デ・キュイジーヌ(料理長) ギヨーム・ブラカヴァル

フランス・レスカン出身。パリの名だたる星付きレストランで経験を積み、アラン・パッサール、クリスチャン・ル・スケール、ベルナール・パコーといったフランス料理界を代表するシェフのもとで研鑽を重ねる。2009 年にミシュラン一つ星レストラン「L'Agapé(ラガペ)」のシェフを務めた後、2012 年に来日。2020 年よりフォーシーズンズホテル東京大手町のシグネチャーフレンチレストラン「est」のシェフ・デ・キュイジーヌに就任し、就任からわずか 1 年余りでレストランをミシュランの星獲得へと導く。現在は、ミシュランガイド東京 2026 において 5 年連続で一つ星の評価を受ける「est」を率い、日本の文化や生産者への深い敬意を礎に、日本のテロワールを表現するコンテンポラリーフレンチを提供するとともに、サステナビリティを重視したガストロノミーを追求している。



est(エスト)について

店名は、Emotion(感情)、Saison(季節)、Terroir(テロワール)の頭文字に由来。フォーシーズンズホテル東京大手町の最上階に位置するシグネチャーフレンチレストランとして、日本の文化や生産者、そして豊かなテロワールへの深い造詣から着想を得たコンテンポラリーフレンチを展開。2022 年の「ミシュランガイド東京」で初めて一つ星を獲得して以来、2026 年まで 5 年連続で一つ星を維持。食材の多くを日本各地の生産者から直接調達し、サステナビリティを重視したガストロノミーを追求している。

フォーシーズンズホテル東京大手町最上階の 39 階に位置し、東京のダイナミックな景観とライブ感あふれるオープンキッチンを背景に、日本のテロワールを表現した洗練されたファインダイニング体験を提供している。



ホストシェフ「鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」

料理長 安田至(ヤスダ イタル)

神奈川県・横須賀市出身。板前の実父の下、「食」に囲まれた環境で育つ。1994 年調理師学校卒業後、「八芳園」で修行を積んだ後は、実父と共に居酒屋を一から立ち上げる。店が軌道に乗り始めたことを機に、さらに料理の腕を磨くべく、寿司割烹の道へ進む。その後、鮪店で鮪の全てを基礎から学ぶ。再び「八芳園」に戻り、「RESTAURANT ENJYU」、「白鳳館」で料理長、副料理長を務めた。直近ではシンガポールの人気寿司店「はし田シンガポール」にてヘッドシェフを務めた。約 30 年間、割烹や日本料理に関わり続け、2024 年 10 月「鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」料理長に就任。



「鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」監修シェフ ヤニック・アレノ

フランス料理界を代表するスターシェフ。現在フランス国内にミシュラン三つ星レストランを 2 軒同時に持つ、唯一の存在。1986 年に料理の道へ進み、2001 年にフランス農事功労賞を受賞。2003 年、パリを代表する老舗ホテルの『LE MEURICE』の総料理長に就任、翌年 2004 年には二つ星を獲得。2007 年には、若干 40 歳の若さで三つ星の榮譽を得る。同年にはフランス国家功労勲章、芸術文化勲章も受章し、歴史に名前を刻んでいる。翌年には、「シェフ・オブ・ジ・イヤー」にも選出されている。2014 年満を持して自身の名前を冠した『ALLENÔ PARIS』を PAVILLON LEDOYEN 内にオープン、翌年 2015 年にミシュラン三つ星を獲得して以来、その地位を保つ。2017 年フランス・クールシェヴールの『LE 1947』でも三つ星を獲得し、18 のミシュラン星を保持。現在、フランス、モロッコ、ドバイ、中国、香港、韓国など、全世界に 19 店舗を展開している。



鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノについて

フランス語で「深海」を意味する「L' Abysses (ラビス)」は、フランスを代表するスターシェフ、ヤニック・アレノ氏が監修するフランス料理の革新性と日本料理の精神が融合した鮪レストラン。パリ・モンテカルロ店に続く世界 3 店舗目として誕生し、フランス料理の技法と江戸前鮪の伝統を融合させ、繊細かつ独創的な料理を提供、料理長 安田至が厳選食材と向き合い、培った技術を通じて素材本来の魅力を引き出す。カウンターを配した洗練された空間では、37 階から望む大阪の絶景とともに、フランス料理と江戸前鮪が響き合う唯一無二のガストロノミー体験を提供している。



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 か国の主要都市およびリゾート地に 140 のホテル・リゾートと 61 のレジデンシャルプロパティを運営しています(2026 年 7 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のアイコンとして開業、2026 年 8 月 1 日に開業 2 周年を迎えました。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