



【フォーシーズンズホテル大阪】

秋の実りを多彩な味わいで楽しむ

「シャインマスカット アフタヌーンティー」

柚子や抹茶、栗などが彩るスイーツに、フォアグラや黒トリュフ、
ポルチーニ茸などを用いたセイヴォリー。旬のシャインマスカットを主役に、
秋の実りを多彩な味わいで楽しむアフタヌーンティーセット。



「[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、2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 15 日(日)まで、[オールデイレンチビストロ「ジャルダン」](#)にて、「シャインマスカット アフタヌーンティー」を提供します。

旬を迎えたシャインマスカットの瑞々しい甘みを主役に、柚子や抹茶、栗など、秋の味覚を取り入れたアイテムを多彩に展開。エグゼクティブ ペストリーシェフ ハーフイス・ラザリ率いるチームが、シャインマスカットの爽やかな甘みを引き立てながら、香りや食感の重なりを楽しめるように仕立てたスイーツを主役に、セイヴォリーにもふんだんにシャインマスカットを使用。フォアグラやロブスター、黒トリュフにポルチーニなどの食材を併せて、果実の爽やかな甘みと素材の旨みが織りなす味わいのコントラストを表現しました。

スコーンには、バニラとメープル&ピーカンナッツの2種類をご用意。紅茶や日本各地のお茶、コーヒーなどのフリーフローとともに、秋の実りを五感で楽しむひとときをゆったりとお楽しみいただけます。

注目のスイーツとセイボリー



シャインマスカットタルト

香ばしいアーモンドフランジパースに、いちじくジャムとシャインマスカットを合わせたタルト。アーモンドのコクといちじくの濃厚な甘みに、シャインマスカットのみずみずしい果実味が加わり、豊かな味わいを生み出します。



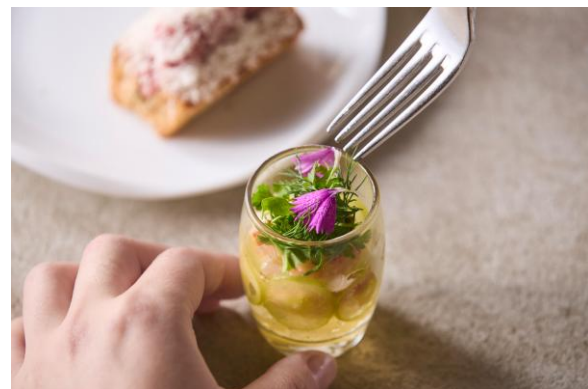
シャインマスカットのヴァンシュラン

焼きメレンゲの軽やかな食感に、なめらかなバニラシャンティを合わせ、シャインマスカットの瑞々しい甘みを引き立てた一品。爽やかな果実味とやさしい甘さが調和する、軽やかな味わいをお楽しみいただけます。



黒トリュフとポルチーニのパン・スイス

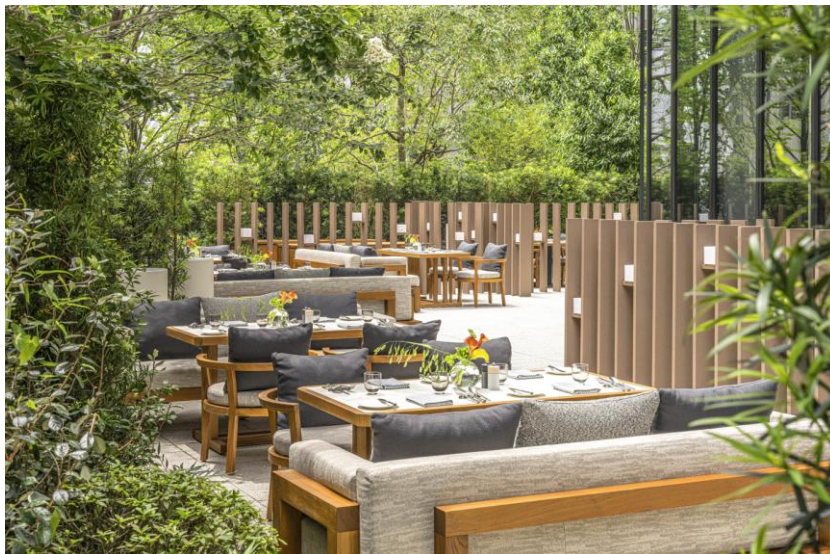
ベーカリーショップ「ファリーヌ」こだわりのクロワッサン生地の軽やかな食感に、芳醇なポルチーニクリームソースと黒トリュフを合わせたパン・スイス。きのこの豊かな旨みとトリュフの香りが重なり、贅沢な味わいを楽しめます。



スパイス香るサヴァラン

なめらかなフォアグラムースとシャインマスカット、スパイスを効かせたサヴァランを合わせ、バルサミコの酸味で味わいを引き締めました。フォアグラの濃厚なコクとシャインマスカットの爽やかな甘みが織りなす、印象的な味わいです。

秋の心地よい風を感じる「ジャルダン」テラススペース



大きな窓が一面に広がる明るいダイニングスペースを備えたオールデイレンチビストロ「ジャルダン」には、32席のテラススペースを併設しています。大阪・梅田エリアにほど近い都心にありながら、庭園の中にいるような開放感に包まれ、やわらかな風と光を感じながら食事を楽しめる空間です。秋には、心地よい風がそよぐテラスで「シャインマスカット アフタヌーンティー」をご堪能いただけます。旬の味わいとともに、季節の移ろいを感じる優雅な午後のひとときをお過ごしください。

オールデイレンチビストロ「ジャルダン」 「シャインマスカットアフタヌーンティー」

- ・販売期間：2026年9月1日(火)～11月15日(日)
- ・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

【セイヴォーリー】

スパイス香るサヴァラン / サーモンとエメンタルチーズのキッシュ / 国産牛サーロインローストのサンドイッチ / 黒トリュフとポルチャーニのパン・スイス / ポーチドロブスター

【スイーツ】

柚子ゼリーのヴェリーヌ / ジャスミンティームース / シャインマスカットタルト / シャインマスカットのヴァシュラン / マリトッツォ / モンブラン / 抹茶ラテアフォガート

【スコーン】

バニラ / メープル&ピーカンナッツ

- ・提供場所：フォーシーズンズホテル大阪 1階 オールデイレンチビストロ「ジャルダン」
- ・オンライン予約は[こちら](#)

エグゼクティブペストリーシェフ ハーフイズ・ラザリ

マレーシア・クアラルンプール出身。22年以上にわたりラグジュアリーホテルで研鑽を積む。東南アジア、西インド諸島、UAE、モルディブなど世界の高級ホテルで腕をふるい、幅広い食材や技法を取り入れながら独自のスタイルを確立。2013年に「フォーシーズンズ リゾート コ サムイ」のヘッドペストリーシェフに就任、アブダビ、ハワイ、モーリシャスでも活躍。2023年フォーシーズンズホテル大阪に赴任、シグネチャー・ペストリーや季節のアフタヌーンティーを手掛ける。世界で培った感性と日本の厳選素材を融合させた独創的なスイーツを提供している。さらに詳しいプロフィールは[こちら](#)をご覧ください。



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