



【フォーシーズンズホテル大阪】

フェスティブプロモーション

クリスマス・年末年始を彩る、ダイニング・スパ・ギフトの期間限定オファー



[「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、心温まるクリスマスシーズンから華やかな年越しまで、ホテル全館にてプロモーションを展開いたします。11月26日（木）にはクリスマスツリーが1階ロビーに登場し、館内のレストランとバーで展開される季節限定のダイニング体験、ラグジュアリーなスパトリートメント、贈り物に最適なギフトセレクションまで、大切な方との思い出に残るこの季節だけのオファーをご提供いたします。「フォーシーズンズホテル大阪」が贈る、祝祭のひとときをお楽しみください。

オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」

フェスティブアフタヌーンティー

1階ベーカリーショップ「ファリーヌ」特製の「クリスマス スパイスシュトーレン」や、「ウフ・ア・ラ・ネージュ」などの伝統的なスイーツをはじめ、ロブスターや和牛、黒トリュフ、フォアグラなど、贅を尽くした食材を取り入れたセイボリーに、苺とトマトで仕立てられた新鮮な素材の甘みを楽しめるガスパチョまで、多彩な味わいを揃えました。特別なシーズンの昼下がりや、紅茶やコーヒーのフリーフローとともに楽しみください。



期間： 11月16日(月)～12月27日(日)

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

料金： 1名様 平日 9,200円 / 土・日・祝日 10,200円

アフタヌーンティーセットメニュー：

【セイボリー】

ロブスターロール 柚子風味のアボカドクリーム / 国産牛サーロイン オシエトラキャビア、ブリオッシュ
黒トリュフとターキーのタルト 黒七味のエッセンス / パン・スイス フォアグラ、クランベリー、バルサミコ酢
苺とトマトのガスパチョ 蟹サラダのクルトン、イクラ

【スイーツ】

ウフ・ア・ラ・ネージュ / ココナッツと苺のムース / 抹茶のモンブラン
ピスタチオとラズベリーのレイヤーケーキ / クリスマスキャンドル仕立てのヴェリーヌ
チョコレートとバナナのタルト / 「ファリーヌ」特製クリスマス スパイシシュトーレン

【スコーン】

抹茶とマルドンシーソルト / クランベリーとバニラ

ご予約は[こちら](#)

フェスティブ&ニューイヤーズイブ ディナービュッフェ

クリスマス気分を満喫する、特別なディナービュッフェ。ロブスターと蟹のチャウダー、ポルチーニのリゾットをはじめ、クリスマスターキーが並ぶカービングステーションからクリスマスケーキまで、多彩なメニューをご用意します。クリスマスにはサンタクロースのパフォーマンスも。小さなお子様から大人まで楽しめる演出で、ご家族やご友人との特別なひとときにおすすめです。さらに大晦日には、黒トリュフやフォアグラもお楽しみいただける一日限定のビュッフェも開催します。



■フェスティブ ディナーブッフェ

期間： 12 月 18 日(金)～27 日(日)

時間： 17:30～21:30(L.O. 21:00)

料金： 大人 1 名様 14,500 円 シャンパーニュ フリーフロー追加(90 分) 10,000 円

小人(5～12 歳)1 名様 7,250 円 ご予約は[こちら](#)から

※サンタクロースは 12 月 24 日(木)・25 日(金)に登場します。

■ニューイヤーズイブ ディナーブッフェ

期間： 12 月 31 日(木) 時間： 17:30～21:30(L.O. 21:00)

料金： 1 名様 16,500 円 シャンパーニュ フリーフロー追加(90 分) 10,000 円

小人(5～12 歳)1 名様 7,250 円 ご予約は[こちら](#)から

【オールデイフレンチビストロ「ジャルダン」公式サイト】

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

ベーカリーショップ「ファリーヌ」 フェスティブ ブレッド&ケーキ コレクション

エグゼクティブパストリーシェフ、ハーフィズ・ラザリが、国産小麦粉やフランス産有機バターなどにこだわり、丁寧に仕立てる逸品の数々。豊かな風味と味わいを生かした生地、旬を迎える苺や抹茶、ピスタチオなどを組み合わせ、ショートケーキにタルト、ブリオッシュまで、多彩な味わいをこのシーズンならではの装いでご用意いたします。



期間： 11 月 15 日(日)～12 月 27 日(日) 時間:8:00～19:00

内容：

フェスティブシューインスピレーション 1,350 円 / 抹茶モンブラン 1,250 円

国産苺とアーモンドのタルト 1,450 円 / ベリーピスタチオムース 1,450 円

国産苺のショートケーキ 1,250 円 / 苺とジャスミンティーのディプロマットクリームブリオッシュ 1,350 円

苺とライチのパン・スイス 850 円 / ピスタチオナッツブラリネのエスカルゴ 850 円

【ベーカリーショップ「ファリーヌ」公式サイト】

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/lounges/farine/>

シグネチャーレストラン「江南春」フェスティブセレブレーションコース

香港出身の中国料理 総料理長レイモンド・ウォンがお届けする、冬の味覚を贅沢に味わう全7品のコース。滋味深く、旨味が凝縮された干し椎茸と鮑の蒸しスープから、伊勢海老や A5 和牛を主役にした逸品まで、素材の魅力を多彩な調理法で引き出した料理をご用意。広東料理ならではの技と旬の素材が織りなすコースを、年末年始のひとときにご堪能ください。



期間： 12月24日(木)～2027年1月3日(日) 時間： 17:30～21:30(L.O. 21:00)

料金： 1名様 32,800 円

メニュー：

ミル貝と四川山椒のマリネ / 帆立の葱油ソテー / 4種の茸と焼き麩の煮込み

椎茸と鮑の蒸しスープ / 伊勢海老と春雨のガーリック蒸し / 淡雪塩で仕上げた A5 和牛のソテー

干し貝柱とアスパラガスの炒め / 豚肉、鶏肉、干し海老、椎茸、葱入りの郷土風焼き餅

マンゴーとタピオカのデザート

ご予約は[こちら](#)から

【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)」公式サイト】

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/restaurants/jiang-nan-chun/>

鮪 ラビス 大阪 ヤニック・アレノ フェスティブシーズンを彩る おまかせ

18 のミシュラン星を誇るシェフ ヤニック・アレノのフランス料理と、料理長・安田至の職人技が光る江戸前鮪。二人の卓越した技と感性が出会うおまかせコースは、キャビアや黒トリュフ、旬の莓などを添え、この時季ならではの特別な装いに。アレノの「エモーション(前菜)」から季節の恵みを味わう江戸前鮪、フレンチの「甘味」へと続く美食体験を通して、新たな年を迎える特別なひとときをお楽しみください。



クリスマスおまかせ

期間： 12月24日(木)・25日(金)

時間： 11:30～14:30(L.O.14:00) / 17:30～21:00(L.O.20:30)

料金： ランチコース 35,000 円 ご予約は[こちら](#)から

ディナーコース 55,000 円 ご予約は[こちら](#)から

年末年始おまかせ

期間： 12月31日(木)～2027年1月3日(日)

時間： 11:30～14:30(L.O.14:00) / 17:30～21:00(L.O.20:30)

料金： ランチコース 35,000 円 ご予約は[こちら](#)から
ディナーコース 65,000 円 ご予約は[こちら](#)から

【「鮭ラビス 大阪 ヤニック・アレノ」公式サイト】

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/restaurants/sushi-labyss-osaka-yannick-alleno/>

バー・ボタ

カウントダウンイベント「ニューイヤーズ・イブ・イン・ザ・スカイ」

大阪の夜景に包まれながら、2026年の締めくくりと2027年の幕開けを祝うカウントダウンイベントを、ホテル最上階にて開催。DJ、シンガー、バイオリニストによるライブパフォーマンスとともに、シャンパンやカクテル片手に、彩り豊かなカナッペやデザートを味わいながら、特別な年明けをお迎えください。



日時： 12月31日(木) 23:00～25:30(翌1:30)

料金： テーブル席・窓際カウンター席 1名様 50,000 円 ご予約は[こちら](#)から

バーカウンター席 1名様 45,000 円 ご予約は[こちら](#)から

※料金にはドリンクフリーフロー(シャンパン・対象カクテル・ワイン)、カナッペ、デザートが含まれます。

フェスティブカクテル&モクテル

クリスマスの美しい情景を映し出すコレクション。苺やラズベリーなどの旬の果実とボタニカルを生かした「バー・ボタ」らしいドリンクは、寒い冬にうれしいホットワインから爽やかなスプリッツやモクテルまで、多彩なスタイルでお楽しみいただけます。



期間： 12月1日(火)～31日(木) 料金： 各 3,200 円

内容： サンタハット / ボタ ホットワイン / スノーボール / サンタの妖精(モクテル)

【「バー・ボタ」公式サイト】

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/dining/lounges/bar-bota/>

レストラン&バーに関するお問い合わせ

restaurant.osaka@fourseasons.com

06-6676-8591 (レストラン予約)

【フォーシーズンズホテル大阪 レストラン&バー 公式サイト】

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

THE SPA フェスティブシーズンにおすすめのオファー

ボディトリートメント「プロトラベル」

年末年始は旅行の機会も増えるシーズン。時差による疲れをやわらげ、心身のバランスを取り戻すために特別にデザインされたトリートメントは、全身を丁寧にほぐし、緊張を解き放ちながらエネルギーを蘇らせ、深い安らぎへと導きます。フェスティブシーズンの特別なひとときには、カップルトリートメントルームでの檜風呂体験もおすすめ。プライベートな空間で大阪の絶景を望みながら、心身ともに深いリラクゼーションをご堪能いただけます。大切な方との素晴らしいひとときをお過ごしいただけます。



・プロトラベル(75 分) 68,000 円 ・カップルルームでのプライベートお風呂利用(30 分) 21,500 円

フェスティブシーズンにおすすめのギフト

「ザ・スパ」から、特別なひとときにふさわしいギフトコレクションをご用意しました。日本の美意識やクラフトマンシップを感じる逸品から、日々の暮らしに寄り添うセットまで。この季節ならではの、心を込めた贈り物やご自身へのご褒美にぜひご利用ください。



- ・大阪張り子の虎 2,500 円～
- ・おりん 55,000 円
- ・数寄屋袋 16,500 円～
- ・スキンケアトラベルセット 20,000 円
- ・檜のコースター 5,500 円
- ・天満切子 グラスウェア各種 33,000 円～
- ・手まり 5,500 円～
- ・着物生地クラッチバッグ 16,500 円～

THE SPA に関するご予約・お問い合わせ

Spa.Osaka@fourseasons.com

06-6676-8699 (THE SPA)

【「ザ・スパ」公式サイト】

<https://www.fourseasons.com/jp/osaka/spa/>

フェスティブシーズンにおすすめの宿泊情報

特別コンセプトフロア「GENSUI(玄水)」

ホテル 28 階に位置する全 21 室の客室・スイートは、モダン旅館をイメージした畳の間を備え、マットレスタイプの敷布団や、大阪に息づく「湯」の文化を映したバスルームをご用意しております。

フロア宿泊者専用のラウンジ「SABO」では、厳選されたお茶と、和菓子やセイボリーと味わう和のアフタヌーンティーで、穏やかな心落ち着くひとときをお過ごしいただけます。夕暮れ時には、一日の終わり



に寄り添うこだわりの味わいと日本の名酒を心ゆくまでお楽しみいただけるサービスもごございます。

ご予約は[公式ウェブサイト](#)から

年越し蕎麦

2026 年の大晦日、一年の厄を断ち、細く長く健やかに過ごす願いを込めた年越しそばを、インルームダイニングでお楽しみいただけます。サクサクの天ぷらを添えた温かい蕎麦で、2 年の締めくくりに心安らぐひとときをお過ごしください。

日時： 12 月 31 日 (木) 19:00～23:00

料金： 7,500 円 ※事前予約制



宿泊に関するお問い合わせ:

contactus.osaka@fourseasons.com

06-6676-8682 (ホテル代表)

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