

報道関係各位

2026 年 1 月 29 日
株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

【大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション】

芽吹きの季節を味わう美食ビュッフェ

オーダー制で楽しむチョイスメニューに軽やかな春の味覚が登場

いちご 8 粒の贅沢パフェを堪能、空浮（そらうき）いちごアフタヌーンティー 3 月 8 日まで延長

「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」（「大阪ステーションホテル、オートグラフコレクション」以下「大阪ステーションホテル」）（大阪市北区 総支配人 佐藤伸二）は、2026 年 3 月 1 日（日）より、館内レストラン「THE-MOMENT GRILL&DINING」にて、ビュッフェ「Le Buffet Gourmand Lunch & Dinner」春の新メニューを提供します。また、「THE LOBBY LOUNGE」にて、『空浮いちご』を主役にした「Afternoon Tea “VOYAGE” La saison des Sora-uki fraises」の販売期間を 3 月 8 日（日）まで延長することをお知らせいたします。



シェフおすすめ 春のチョイスメニュー



ライブキッチンの音と香りに包まれる空間

“豪華列車の食堂車”をコンセプトにした空間で、車窓を思わせる大きな窓から大阪の街を眺めながら、多彩なビュッフェをお楽しみいただけます。厳選した日本各地の食材と世界の素材を用い、フレンチと和の技法で調理した、シェフのこだわりを詰め込んだ料理が並びます。ディナータイムには、赤・白ワインやカクテル、日本酒等のフリーフローをご用意。お客様の多様なニーズにお応えできるよう、出来立てをお席にお届けする春限定のチョイスメニュー、スイーツ、果物など、豊富な品揃えで上質な“食体験”を迫及しています。

■色とりどりの料理を、思いのままに満喫する春の美食ビュッフェ

まるでフレンチのフルコースを楽しむように、前菜からデザートまで 60 種類以上の多彩なビュッフェを堪能。お好みで選べるオーダー制のチョイスメニューに、シェフがおすすめする春メニューが登場します。



「季節魚のポワレと山菜のリゾット」

香ばしくふっくらと焼き上げた季節魚のポワレを、和の旨味を重ねた出汁で炊き上げた大阪産米のリゾットとともに。春の味覚の姫竹、蔦、ぜんまいを合わせ、この季節ならではの味わいに仕上げました。トップにあしらった香ばしいチュイルが、サクッとした食感をプラスし、美しい彩りに。抹茶のほのかな香りが全体を包み込み、春風のように軽やかな風味が広がる一皿です。



「トリュフとオニオンスープのパイ包み焼き 山崎ウイスキーの香り」

じっくりと丁寧にソテーし、甘味を引き出したオニオンチャツネにコンソメの旨味が溶け合う、贅沢なスープをパイ包みに。香り高いトリュフと、ほどよい苦味と奥行きあるコクの山崎ウイスキーが大人の余韻を添えて。パイを割った瞬間、閉じ込めていた芳醇な香りがふわり。ひと口ごとに豊かな味わいに満たされます。



「イベリコ豚のペルシヤード」

しっかりとした食感のイベリコ豚に、マスタードと香草パン粉をまとい、香ばしく焼き上げました。噛むほどにじゅわっと広がるジューシーで濃厚な旨味と、ナッツのような香りを堪能いただけます。新玉ねぎ、グリンピース、パセリの鮮やかな色合いが、まるで春の庭を切り取ったかのよう。みずみずしい野菜の風味が、爽やかな味わいを引き立てる一皿に仕上げました。

『Le Buffet Gourmand Lunch & Dinner』販売概要

■期 間：2026年3月1日（日）～5月31日（日）

■料 金：Lunch Buffet ¥8,000～

Dinner Buffet ¥16,000～

■時 間：ランチ 11:30-14:30 デイナー 17:30-20:30

詳細はこちら（<https://osakastation-hotel.jp/news-topics/306/>）をご確認ください。

THE-MOMENT GRILL&DINING



“豪華列車の食堂車”がコンセプトのオールデイダイニング。シェフが厳選した日本各地の食材と世界の素材を、フレンチと和の技法で調理。チョイスメニューを組み合わせられるビュッフェスタイルで、品数は60種類以上を取り揃えます。食堂車の雰囲気盛り上げるワゴンサービスなど“食”を楽しむ演出も。グルメン（美食家・食いしん坊）や旅人たちの様々な食のシーンを満たします。

■営業時間：ランチ 11:30-15:00（L.O. 14:30） デイナー 17:30-22:00（L.O. 21:30）

■席 数：136席

■アクセス：THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection 29階
JR大阪駅西口直結「JPタワー大阪」内

■ホテル公式 HP：<https://osakastation-hotel.jp/>

■ホテル公式 Instagram：https://www.instagram.com/osakastation_hotel/

■空浮いちごアフタヌーンティー 販売期間延長のお知らせ■



ご好評につき、『空浮（そらうき）いちご』を主役にした、「Afternoon Tea “VOYAGE” La saison des Sora-uki fraises」の販売期間を、3月8日（日）まで延長します。甘く爽やかな味わいのブランド『空浮いちご』が彩る、果肉たっぷりのパフェや愛らしいスイーツなど、いちご好きのための贅沢なティータイムをお楽しみください。

- 場 所：THE LOBBY LOUNGE（29階）
 - 期 間：2026年3月8日（日）まで
 - 時 間：12:00-16:30 スタート ※30分刻みで予約受付 ※3日前正午までの予約制
 - 料 金：¥10,000 ※2時間30分制（ドリンクフリーフローは開始から2時間）
- 詳細はこちら (<https://osakastation-hotel.jp/news-topics/280/>) をご確認ください。



【JR西日本ホテルズについて】

JR西日本ホテルズは、JR西日本グループとして、現在5ブランド、13ホテル（4,422室）を展開するホテルグループです。上質な旅の基点として、京都、岡山、広島など新幹線およびターミナル駅直結の安心感を基盤に、地域と共にお客様を魅了する「ホテルグランヴィア」、スマートな旅の基点として、京都、大阪、尼崎、富山駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する「ホテルヴィスキオ」、初代大阪駅の地に建ち、唯一無二の駅と鉄道の記憶を旅する「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」、創業1909年、時空を紡ぎ、今なおノスタルジックな世界観を提供する「奈良ホテル」、地域と旅人の縁をつなぎ、時間を忘れ夢中になれる空間がふれる「梅小路ホテル京都」、そして、瀬戸内の玄関口に新たな旅の基点として、上質なひとときを提供する「ホテルグランヴィア広島サウスゲート」。

「駅」から始まり誠実に積み重ねてきた信頼を発展させ、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからも、世界に誇れるサービス水準をめざし、旅と食の魅力、人々の繋がりを創り続けます。

【オートグラフ コレクション ホテルについて】

オートグラフ コレクションは、50以上の国と地域の中でも最も魅力的な場所に佇む330軒以上の独立系ホテルそれぞれが持つ個性を尊重し、オリジナリティを提唱しています。どのホテルも、はっきりとしたビジョン、精神、そして個性的で特別な“唯一無二”のホテルを形作るストーリーにインスパイアされた、情熱に満ちたホテルとなっています。オートグラフ コレクション ホテルは、その土地ならではのクラフトや、独自の視点で作られるデザインとホスピタリティによって厳選され、生涯忘れられない思い出を刻む豊かでイマーシブなひとときを提供します。詳しくは、<https://autograph-hotels.marriott.com/ja-JP/>をご覧ください。また、[Instagram](#)、[X](#)、[Facebook](#)で、#ExactlyLikeNothingElse（唯一無二）な瞬間の数々を検索してみてください。また、オートグラフ コレクションは、マリオット・インターナショナルが提供するグローバルな旅行プログラム、Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや Marriott Bonvoy Moments™での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、<https://www.marriott.co.jp/default.mi>をご覧ください。

※掲載の料金は消費税・サービス料を含みます。

※画像は全てイメージです。

※料理内容は仕入れ等の都合により変更する場合がございます。

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発／THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection
マーケティング PR

E-mail: pr@osakastation-hotel.jp URL: <https://www.osakastation-hotel.jp/>