

報道関係各位

2026年5月25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】  
陽光に育まれた夏の実りを、ビュッフェスタイルで贅沢に  
オーダー制のチョイスメニューに月替わりで肉・魚料理が登場  
前菜からデザートまで60種類以上を、フレンチのフルコースのように楽しむ美食体験

「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6月1日（月）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」夏の新メニューを提供することをお知らせいたします。



シェフこだわりの夏限定チョイスメニュー



季節の味わいが並ぶ、活気あふれる店内

“豪華列車の食堂車”を思わせる空間で、60種類以上の多彩なビュッフェをご堪能いただけます。フレンチと和の技法を融合し、日本や世界中から選りすぐった食材の旨みを引き出した、シェフこだわりの品々に加え、オーダー制で選べるこの時期だけの一皿も登場。ノンアルコールのロゼスパークリングワインや梅酒など、夏に心地よい華やかなドリンクも取り揃え、料理とのペアリングをお楽しみいただけます。ディナータイムには、赤・白ワインやカクテル、日本酒などのフリーフローもご用意。美食を囲み、思い思いの時間を心ゆくまでお過ごしください。

### ■60種類以上の美食を巡る、夏のグルメ旅

フレンチの伝統的な技法を活かした多彩な味わいを、にぎやかなビュッフェスタイルで。お席まで出来立てをお届けするオーダー制のチョイスメニューでは、月替わりでシェフおすすめの料理をお楽しみいただけます（チョイスメニュー1品が選べるプラン限定）。

### 肉料理・魚料理の中から選べる、夏限定チョイスメニュー

【6月】

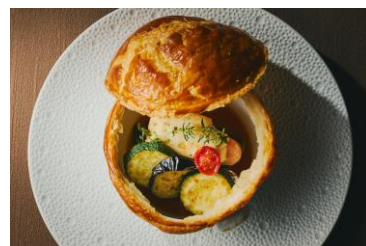


#### ブランケット・ド・ヴォー ～仔牛と季節野菜の煮込み～

フランス語で「白 (blanc)」を意味する言葉に由来する、フランスの伝統的な料理。上品な旨みを持つ仔牛肉を、生クリームやバターなどを使った白いスープで柔らかくなるまでじっくりと煮込みました。季節野菜の滋味が溶け合う、奥行きのある一皿です。

**サーモンのパイ包み ソースショロン**

サーモンに帆立貝と海老のムースを重ね、パイ生地で包み、香ばしく焼き上げた一品。サクサクとしたパイの食感と、海の幸の豊かな風味が口いっぱい広がります。卵とバターのコクにトマトの酸味を合わせた「ソースショロン」が、夏野菜とともに軽やかな味わいを演出します。



【7月】

**黒豚のファルシー ソースシャルキュティエール**

豊かな旨みを蓄えた黒豚と香り高いトリュフを丁寧に練り上げ、みずみずしい葉野菜で包んで蒸し焼きに。爽やかな酸味を効かせたソースには、マスタードのアクセントを添えて。凝縮されたジュシーな脂の甘みを引き立てる、軽やかな後味の一皿です。

**鱸と帆立貝のクネル ソースアメリカヌ**

鱸（すずき）と帆立貝のムースにバターなどを合わせて焼き上げたクネルは、なめらかでふんわりとした口当たり。オマール海老の風味を重ねたベシャメルソースを合わせ、コク深くリッチな仕上がりに。魚介の繊細な風味を存分にご堪能いただけます。



【8月】

**但馬の味どりのトゥルト**

兵庫県の銘柄鶏「但馬の味どり」を、フランスの伝統的なパイ包み焼き「トゥルト」に仕立てました。肉汁を逃さず閉じ込め、ナイフを入れた瞬間に芳醇な風味が広がります。サクッとしたパイと、ジュシーな肉質のコントラストをお楽しみください。

**季節魚のポワレと新生姜のリゾット**

皮目はパリッと香ばしく、身はふっくらと焼き上げた季節の魚を、新生姜を使ったリゾットとともに。付け合わせの野菜が彩りを添え、華やかな印象。魚の上品な味わいと新生姜の清々しい香りが調和する、夏に心地よい味わいに仕上げました。

**『Le Buffet Gourmand Lunch & Dinner』販売概要**

- 期 間：2026年6月1日（月）～8月31日（月）
- 時 間：ランチ 11:30-14:30 ディナー 17:30-20:30
- 料 金：【チョイスメニュー1品が選べるプラン】

Lunch Buffet 平日 ¥8,000 土日祝 ※ウェルカムシャンパン付 ¥10,000

Dinner Buffet 平日 ¥16,000 土日祝 ※ウェルカムシャンパン付 ¥18,000

※このほか、前菜・肉料理・魚料理より各1品ずつお選びいただける【チョイスメニュー3品が選べるプラン】もご用意しております。なお、【チョイスメニュー1品が選べるプラン】とは異なるチョイスメニューをお楽しみいただけます。詳細はこちら（<https://osakastation-hotel.jp/news-topics/338/>）をご確認ください。

## ■ THE-MOMENT GRILL&amp;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。食堂車の雰囲気を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/](https://www.instagram.com/osakastation_hotel/)

## 【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あふれる「梅小路ホテル京都」。「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、独自の視点で作りに上げ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。

※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。

※写真は全てイメージです。

※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更にな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](mailto:pr@osakastation-hotel.jp) URL: <https://www.osakastation-hotel.jp/>