

報道関係各位

2026 年 7 月 30 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】  
ライブキッチンから届く、実り豊かな秋の味覚  
オーダー制で味わうメインディッシュが、月替わりで登場  
60 種類以上の料理を、思い思いに楽しむビュッフェ

「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 9 月 1 日（火）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」秋の新メニューを提供することをお知らせいたします。



月替わりで登場する、メインディッシュ 移ろう景色とともに楽しむ、上質なひととき

“豪華列車の食堂車”に着想を得た空間で、地上約 140m から大阪の街を一望する開放的な眺望とともに、60 種類以上の多彩なビュッフェをお楽しみいただけます。フレンチと和の技法を融合し、素材の魅力を引き出したシェフこだわりの料理に加え、メインディッシュはお好みで選べるオーダー制。秋の恵みを取り入れたひと皿を、できたてでお席までお届けします。美食と大阪の眺望が織りなす、心に残るひとときをお過ごしください。

#### ■選べるメインディッシュで楽しむ、特別な食体験

日本各地から届く季節の食材と、世界から厳選した素材を取り入れた多彩な料理を、ビュッフェスタイルで。チョイスメニュー1 品が選べるプランでは、月替わりで登場する肉料理・魚料理から、お好みのメインディッシュをお選びいただけます。

#### 実りの季節を彩る、月替わりのメインディッシュ

**【9月】**

#### 黒豚のカルボナード・フラマンド

口の中でほろほろとほどけるほど柔らかく仕上げた黒豚が主役のひと皿です。西欧・フランドル地方の郷土料理をモダンに再現。飴色になるまでじっくり炒めた玉ねぎの甘みと、ビールのほろ苦さが調和するコク深いソースを合わせました。

**季節魚のブイヤベース プロヴァンス風**

魚介のコクが溶け込んだスープをまずはそのままひと口。その後、ふっくらと仕上げた季節の魚介をご堪能ください。南仏伝統のピリッと辛みの効いたソース「ルイユ」をスープに加え、香ばしいガーリックトーストを浸すことで、奥深い味わいの変化をお楽しみいただけます。

**【10月】****仔牛と茸のカイエット ソース・シャルキュティエール**

仔牛と茸の旨みを、爽やかなハーブの香りとともに閉じ込め、じっくり焼き上げた南仏の郷土料理カイエット。ピクルスの爽やかな酸味とマスタードの風味を効かせたシャルキュティエールソースが、繊細な肉の魅力をより一層引き立てます。

**白身魚のポワレ 茸のフリカッセ 白ワインソース**

皮目は香ばしく、身はしっとり焼き上げた白身魚のポワレに、茸のフリカッセを合わせました。酸味を効かせた白ワインソースが、茸の豊かな風味と調和し、実りの秋を感じられる軽やかなひと皿に仕上げました。

**【11月】****但馬の味どりのポトフ トリュフ風味のパイ包み焼き**

但馬の味どりと野菜の滋味が溶け込んだポトフに、パイで蓋をし香ばしく焼き上げました。ナイフを入れた瞬間、閉じ込められていたトリュフの芳醇な香りがふわっと広がります。秋から冬へと移ろう季節にぴったりの一品です。

**舌平目のノルマンディー風**

フランスで古くから親しまれてきた舌平目の伝統料理。貝の濃厚な出汁が溶け込んだヴルーテと白ワインを合わせたソースが、ふっくらとした白身の上品な味わいを引き出します。やさしい色合いの中に、花のようにあしらったマッシュルームが可憐なアクセントを添えます。

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

- 期 間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）
- 時 間：ランチ 11:30-14:30 デイナー 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/372/>）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（4,407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。

※JR 西日本ホテルズ公式ウェブサイトの URL が変更となりました。<https://jrwest-hotels.jp/>

## 【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、55以上の国と地域の中でも最も魅力的な場所に佇む365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/>