

報道関係各位

2026 年 10 月 1 日
株式会社 JR 西日本ホテルズ

【大阪ステーションホテル、オートグラフ コレクション】

ハイジュエラー「MIKIMOTO（ミキモト）」とのコラボレーションを開催

第一章は艶やかな紅い果実が奏でる、甘く高貴な調べ 「りんごアフタヌーンティー」

MIKIMOTO プレートで迎える、宝石のような気品をまとったスイーツ 11 月 3 日～11 月 30 日

「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 11 月 3 日（火・祝）から 12 月 25 日（金）まで、ハイジュエラー「MIKIMOTO（ミキモト）」とのコラボレーションアフタヌーンティーを 29 階「THE LOBBY LOUNGE」にて開催することをお知らせいたします。全 2 回でお届けする本企画の第一章として、「Mikimoto Afternoon Tea -The Season of Apples-」（以下、アフタヌーンティー）を 11 月 3 日よりご提供いたします。



一世紀以上にわたり世界で愛される日本のハイジュエラー「MIKIMOTO」と、明治初期に開業した初代大阪駅の記憶を未来へ紡ぐ大阪ステーションホテル。ふたつの歴史が出会い、特別なアフタヌーンティーが誕生します。当ホテル初となるコラボレーションアフタヌーンティーは、期間ごとに厳選した上質な国産フルーツが主役として移り変わる特別なストーリー。期間中は「MIKIMOTO」のアイコン的なコレクション「M Signature」より今夏新たに登場した、熟練職人の手仕事が息づくプレートがテーブルに華やぎを添え、ティータイムを優美な輝きで満たします。また、心がこもったシーズナルグリーティングを数量限定でご用意します。



幕開けとなる第一章は、11 月 3 日（火・祝）から 11 月 30 日（月）まで、深秋の訪れとともに芳醇な甘みを増すりんごが主役を飾ります。甘酸っぱい香り、みずみずしい果肉、シャキシャキとした食感。生では爽やかで軽やか、火を通すと甘く濃厚にとろける、万人から愛されるりんごならではの魅力を、エグゼクティブパストリーシェフ 吉田修が率いるパストリーチームが、奥深い味わいのスイーツへと昇華させました。



「MIKIMOTO」を象徴する真珠をイメージしたウェルカムモクテルや、りんごのお酒が香るパルフェなど。フォアグラやキャヴィアをまとった贅沢なセイボリーもご用意。ジュエリーのきらめきを随所に映したビジュアルとともに、りんごが彩る気品あふれる世界をお届けします。



■華やかな花の風味に包まれる、りんごのウェルカムモクテル

オリジナルモクテル「Pearl Luster（パールラスター）」は、真珠の輝きにインスパイアされた一杯。やさしく広がるりんごジュースの甘みをベースに、カモミールとエルダーフラワーのエッセンスをプラス。心地よい花の香りがふわりと舞い、すっきりとした後味に。乳白色の美しいトーンにみずみずしい果肉と金粉が映え、エレガントな雰囲気を持ちます。



■宝石のような美を細部に散りばめた、りんごスイーツ

真珠に見立て、艶やかなグラサージュで仕上げたバニラムースは、なめらかなくちどけ。スライスしたりんごと、卵とミルクの生地を重ねて風味豊かに焼き上げた「りんごのガトーインビジブル」、キャラメルとりんごの濃厚なココを、香ばしいサブレが引き立てる「タルトタタン」など。「MIKIMOTO」のロゴやモチーフをあしらった特別な装いもお楽しみに。



■はちみつとハーブの香りが広がる、りんごの贅沢パルフェ

みずみずしい生の果肉や少し熱を加えたスライスなど、りんごの異なる食感が甘美なハーモニーを奏でるパルフェ。りんごのお酒「カルヴァドス」が香るクリームやバニラアイスが、果実の奥深い味わいを引き立てます。ボトムに忍ばせたミックスベリーと、はちみつとタイムのジュレが、りんごソースの甘みと溶け合いながら、最後のひとくちまで華やかな余韻をもたらす一品。



■ティータイムに豊かな恵みを運ぶ、シェフこだわりのセイボリー

芳醇なフォアグラのムースにはポートワインのジュレを合わせ、カカオのほろ苦さをアクセントに。味わい深いコンソメジュレを重ねてキャヴィアを添えた、なめらかなカリフラワーのムースや、グリーンオリーブのコロッケ、ミモレットチーズをあしらった「トリュフ風味のフライドポテト」も。小さいながらも本格的なセイボリーが、美味を愛でる季節に寄り添います。

■ Mikimoto Afternoon Tea -The Season of Apples- 販売概要

- 場 所：THE LOBBY LOUNGE
 - 期 間：2026年11月3日（火・祝）～11月30日（月）
 - 時 間：12:00-16:30 スタート ※30分刻みで予約受付 ※2日前正午までの予約制
 - 料 金：¥15,000（パルフェなしの場合 ¥13,000） ※2時間30分制（ドリンクフリーフローは開始から2時間）
- シーズンalグリーティングには、10月1日に誕生した「MIKIMOTO BEAUTY」のスキンケアをお試しいただけるセットを添えてご用意しています。数量限定のため、なくなり次第終了します。
- メニューの詳細はこちら（<https://osakastation-hotel.jp/news-topics/396/>）をご確認ください。

**DAMMANN FRÈRES**

1692 年創業、フランスの紅茶文化を彩る名門ブランド。全 15 種類のティーセレクションをフリーフローでお届けします。今回のアフタヌーンティーに特におすすめなのは、キャラメリゼしたりんごに、さくらんぼのリキュール“マラスキーノ”の香りを加え、ひまわりの花びらを散りばめた「ポムダムール」。その甘く華やかな風味と、甘酸っぱく芳醇なりんごスイーツとの、至福のハーモニーをお楽しみください。ダマンフレール公式サイト：<https://dammann.jp/>

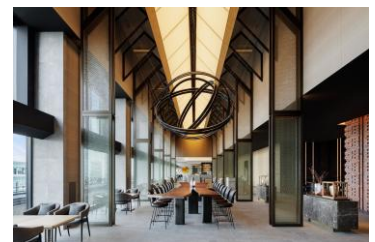
【予告】第二章 クリスマスシーズンをドラマチックに彩る、Mikimoto Afternoon Tea

りんごの魅力を贅沢に味わう第一章のあとは、12 月 1 日（火）より始まる第二章へとバトンをつなぎます。主役は、冬の訪れとともに鮮やかに色づき、豊かな果汁をたたえるフルーツ。詳細は 11 月初旬の発表を予定しています。季節の移り変わりがもたらす、もう一つの美しい物語にご期待ください。

■THE LOBBY LOUNGE

初代大阪駅の切妻屋根をモチーフにした天井高約 10 メートルの『光の屋根』と線路に見立てた巨大なアートが象徴的なロビーラウンジ。旅人たちの想いや時間に寄り添い、その一服のひとつときに、心を込めて、おもてなしいたします。

- 営業時間：11:00-19:00（L.O.18:30） ■席数：81 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/

**【MIKIMOTO（ミキモト）について】**

1893 年、MIKIMOTO の創業者 御木本幸吉は、世界で初めて真珠の養殖に成功。以来、世界で唯一ともいえる、生産から販売までの一貫体制により、確かな品質、優れたデザイン、卓越した技術によるハイクオリティなジュエリーを一世紀以上にわたり提供しています。「世界中の女性を真珠で飾りたい」と願い続けた創業者の思いを受け継ぎ、日本を代表するトップジュエラーとして、東京・銀座 4 丁目の本店をはじめ、パリ・ヴァンドーム広場、ニューヨーク・五番街、ロンドン・ニューボンドストリートなど各地に出店。中国、シンガポール、タイなどアジアにおいても広く店舗を展開しています。URL：<https://www.mikimoto.com/>

【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、地域とともにお客さまを魅了する「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、地域とともに、お客さま一人ひとりの豊かな人生を広げ、これからの世界に誇れるサービス水準を目指し、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。URL：<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OTT・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OTT 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 JR 西日本ホテルズ／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/>