

報道関係各位

2025年2月7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】シャンパーニュの新時代を切り開くメゾン テルモンと
“フレンチ割烹”スタイルで唯一無二の“食”体験を提供する「鉄板焼 瑞」が贈る
一夜限りの夢のコラボレーションディナー

「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）のスペシャリティレストラン「鉄板焼 瑞」は、レミーコアントロージャパン株式会社を取り扱うシャンパーニュのメゾン テルモンと、“伝統と継承”をテーマに初のコラボレーションディナーを、2025年3月7日（金）に一日限定で開催します。

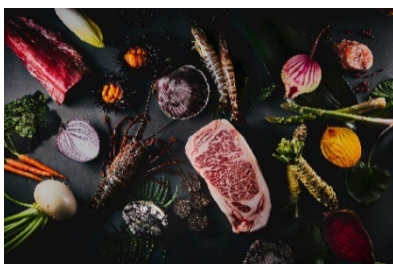


■真摯に自然と向き合うメゾン テルモンとのコラボレーション



“母なる自然の名のもとに(In the Name of Mother Nature)”をすべての活動の指標とし、1世紀以上、4世代にわたって真摯に自然と向き合いシャンパーニュ造りを続けるメゾン テルモン。150年前に初代大阪駅があった地に建ち、先人たちの想いや歴史、そして文化やその価値を継承すべく“THE OSAKA TIME”をコンセプトに掲げる大阪ステーションホテル。お互いが大切にしている“伝統と継承”のコンセプトにおいて共感しあい、想いを一つにしたペアリングを楽しむ、一夜限りのコラボレーションディナーが実現しました。

■「鉄板焼 瑞」が描く“食”体験



「鉄板焼 瑞」はフルコースの一皿一皿をゲストの目の前で仕上げるフレンチ割烹スタイル。シェフ 高岡 俊輔が、日本各地の選りすぐりの食材を集め、巡る季節を表現。器や設えにもこだわりぬいて、至福の“食”体験を演出します。大阪は古来より“水の都”、“天下の台所”とも呼ばれ、現代においては“食い倒れの街”と称され、豊かな“食”の歴史を持っています。今回は“伝統と継承”をテーマに、長い歴史により編み出されたフレンチの繊細華麗な技法を受け継ぎながら、日本食材の魅力を最大限に引き出す鉄板焼の技を活かし、新しい発想でさらなる料理の高みを目指します。

■ 圧巻のフードマリアージュ



自然の恵みとその素材本来の味を最大限に楽しんでいただく試みとして、“伝統と継承”をテーマに、料理とワインの極上のラインアップをご用意しました。

料理とワインが持つ様々な酸味や甘み。自然の食材に由来するそれぞれの味の個性を、互いに引き出し、さらに引き立てあう、フードフレンドリー、ワインフレンドリーな組み合わせを追求した、至福のメニュー構成です。

- レゼルヴ・ブリュット マグナム / 新玉ねぎのブランマンジェと鰻の瞬間スモーク
- ブラン・ド・ブラン 2014 マグナム / フォワグラのテリーヌ 日向夏のコンディメント
- ブラン・ド・ブラン 2014 マグナム / オマールブルー オリエンタル風
- レゼルヴ・ド・ラ・テール (オーガニック) / ビーツの塩釜焼 オシェトラキャビア
- レゼルヴ・ロゼ / 鮫鱈の骨付きロースト レモンとハーブのソース
- ブラン・ド・ノワール 2015 / 松阪牛の食べ比べ ~フィレ イチボ ロース~
- ブラン・ド・ブラン ヴィノテーク 2006 / 雲丹と鮑のリゾット
- ヴィノテーク 1996 / クレープシュゼット

■ コラボレーションディナー 開催概要

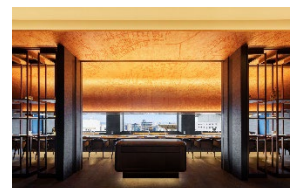
- 日 時：2025年3月7日(金) 18:30 受付開始、19:00 スタート
- 会 場：大阪ステーションホテル 29階 「鉄板焼 瑞」
- 料 金：お一人様 80,000円(税サ込) ※8席限定
- 詳細、ご予約はこちら：<https://osakastation-hotel.jp/news-topics/131/>

■ 鉄板焼 瑞

一駅ごと、旅するように、一皿ごと、日本各地の上質な贅を味わう。

全長約12メートルのロングカウンターや、きらびやかな大阪の景色を一望するコーナーカウンターが特徴的な鉄板焼。江戸時代には何でも揃う“天下の台所”と謳われ、全国の産品の大集積地であった大阪、その食文化の豊かさを現代に表現します。

- 営業時間：ランチ 11:30-15:00 (L.O.14:00) ディナー17:00-22:00 (L.O.20:30) ※ランチは2日前までの予約制
- 席 数：28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/





NEWS RELEASE

■メゾン テルモンについて

シャンパーニュ・テルモンは、シャンパーニュ暴動の直後にアンリ・ロピタルがフランスのエペルネ近郊にあるダムリーで1912年に創業しました。それから百年以上にわたり、メゾンはシャンパーニュ業界のパイオニアでした。革新性と、メゾンが誇る卓越性という伝統の踏襲を両立させながら、テルモンは今、地球との関わり方に新たな革命を起こそうとしています。私たちは、サステナビリティを損なうことなく比類ないシャンパーニュを造るという、独自のビジョンを実践しています。このビジョンは、「母なる自然の名のもとに」プロジェクトを通じて2021年から具体化されつつあり、メゾンとパートナー農家のブドウ畑を有機再生農業に転換する（現在、70%が有機認証済）、生物多様性を保護する、2050年までのネットゼロ達成に向け炭素排出量を大幅に削減するなどの取り組みを進めています。

これまでに、ギフトボックスや不要な包装の廃止、長年取引があるガラスメーカーと提携した世界最軽量ボトル（800グラム）の開発、透明ボトル（リサイクルガラス不使用）や特注ボトル（900グラム以上）の使用中止、ガラスの色を変える際にできる再生ガラスの使用、航空輸送の全面禁止、再生可能エネルギーの利用といった取り組みを実施してきました。

テルモンは、環境保護をめぐり私たちと同じビジョンと信念を抱く4人の出資者に支えられています。創業者アンリの曾孫にして醸造責任者兼セラーマスターのベルトラン・ロピタルは、早くも1999年の時点で有機農業への転換に着手し、先祖のレガシーと伝統を今も引き継いでいます。ルドヴィック・ドゥ・プレシは、メゾン テルモンのプレジデントです。テルモンの大株主であるレミーコアントローは、サステナビリティとイノベーションに対するメゾンの取り組みを全面的に支持しています。そしてレオナルド・ディカプリオは、出資者であるだけでなく熱心な環境活動家でもあります。

メゾンのワインは、爽やかで骨格のあるスタイル、テンションとフレッシュさのバランス、繊細ながら均衡のとれた酸味が特徴で、印象的な余韻が長く続きます。骨格のあるボディと際立った軽さという、相いれない特徴が共存するパラドクスにより独自の存在感を放っています。

メゾン テルモンは2024年、有機栽培のブドウのみから造られた、除草剤、殺虫剤、防カビ剤、化学肥料は不使用のまさにテルモンのマニフェストを体現するキュヴェ「レゼルヴ・ド・ラ・テール」を発売しました。燦然と輝く生命にあふれたこのキュヴェは、メゾン テルモンの未来の象徴です。

●コーポレートサイト：<https://jp.champagne-telmont.com/> ●オフィシャル画像：<https://x.gd/woSct>

【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、近畿圏を中心に、現在5ブランド、12ホテル（4,038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フルサービス型の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、尼崎など駅への抜群のアクセスと先進的なサービスを提供する宿泊主体型のホテルヴィスキオ、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、そして、価値ある出会いが行き交うコミュニティ型の梅小路ホテルなど、多彩なブランドを展開しています。2024年7月「時空（とき）を超える旅の基点」として新ブランドホテル「THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection」が加わり、唯一無二の新たな物語を紡ぎます。

「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、旅の魅力や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320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。

※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

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/>