

報道関係各位

2025 年 8 月 1 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】秋の新美食

9 月から登場「鉄板焼 瑞」鉄板で表現するフレンチフルコース

「THE-MOMENT GRILL&DINING」名物ワゴンサービスに新たな彩り“オマール海老”

「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、2025 年 9 月 1 日（月）より、館内レストラン「鉄板焼 瑞」の新コース料理、「THE-MOMENT GRILL&DINING」のビュッフェ“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。

「鉄板焼 瑞」
秋の厳選食材イメージ「THE-MOMENT GRILL&DINING」
Autumn Wagon オマール海老

“天下の台所”大阪の豊かさを現代に表現する「鉄板焼 瑞」では、コンセプトであるフレンチ割烹スタイルをさらに進化させ、鉄板焼でフレンチフルコースを提供します。「THE-MOMENT GRILL&DINING」では、『豪華列車の食堂車』を思わせる空間で、日本や世界中から選りすぐった季節の食材が響き合う、ここでしか出会えない秋の「食」体験をお届けします。

■「鉄板焼 瑞」

大阪の粋とフレンチのエスプリが会う、“鉄板カウンターが舞台”のフレンチフルコース登場

この秋、ライブ感あふれる鉄板焼カウンターでお届けするのは、伝統的なフランス料理の滋味と、目の前で調理する大阪割烹の粋が重なり合う、新しい美食のかたち。大阪をはじめ、日本全国・世界各地から厳選した季節の食材が、シェフの華麗な手仕事により、目の前の鉄板の上で鮮やかに仕立てられてゆくさまを楽しみながら、本格フランス料理の品々と出会う時間をお届けします。伊勢海老や鮑、厳選和牛、季節の野菜など、フレンチ出身のシェフが、その日のおすすめ食材を見極め、コースにして用意する一皿ひと皿は、現代に進化させた伝統あるフランス料理そのものです。

「鉄板焼 瑞」
シェフ 高岡俊輔

フランス料理をもっと近くに感じながら、五感で味わうものに。鉄板の上で、素材が音をたて、香り立ち、シェフの語らいとともに目の前で姿を変えてゆく、そんなライブ感を携えた、贅沢で上質な時間をどうぞお楽しみください。

Dégustation シェフからのご提案メニュー例

フォワグラ餅 南瓜のタルト 帆立のタルタル
 鰯の燻製マリネとキャビア 根菜のミルティコロール
 茸のカネロニ トリュフのエキューム
 伊勢海老のラビオリ 栗のヴルーテ
 羽太の骨付き蒸し焼き 雲丹のサバイヨンソース
 クラフトコーラのグラニテ
 瑞こだわりの黒毛和牛 様々なスタイルで アリゴを添えて
 黒鮑のリゾット
 クレープシュゼット
 セミドライマトとオリーブのクグロフ 胡桃バター
 デザートワゴン
 ハーブティー、紅茶、または コーヒー

コースのフィナーレには、 デザートワゴンが登場

ゆったりとしたソファ席で、
優雅におもてなし。ワゴンから
お好きなスイーツをお好きなだ
け、楽しんでいただけます。



ペアリングを追加して、 料理の余韻に寄り添う一杯

ソムリエが選び抜いた豊富な
シャンパン、ワイン、日本酒の
数々から至福のマリアージュを。



ディナーコース『Dégustation』販売概要

- 期 間：2025年9月1日（月）から ※1日1組限定
- 料 金：¥60,000 コース約10品（メインは伊勢海老、鮑、シェフ厳選和牛 デザートのワゴンサービス付）
※メニューは、お客様のご要望をお聞きしながら、その日のおすすめ食材を用いてご提案します。
- 時 間：ディナー 17:00-22:00 (L.O.20:30) ※前日20時までの予約制（電話予約のみ）
詳細はこちら（<https://osakastation-hotel.jp/news-topics/224>）をご確認ください。

■「THE-MOMENT GRILL&DINING」

美食の秋メニューを、ビュッフェスタイルで心ゆくまで

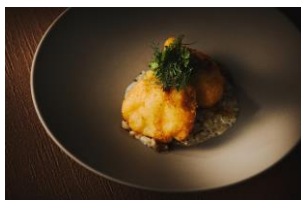
60種類以上の品数を取り揃えたビュッフェでは、秋の訪れとともに、新たに味わい深いおもてなしをご用意。

前菜・魚料理・肉料理の中から選べるチョイスメニュー（一例）



「黒豚のカルボナード」

フランス・フランドル地方の郷土料理をアレンジした、鹿児島県産黒豚のビール煮込み「カルボナード」。あめ色までソテーしたオニオンの甘味とビールのほのかな苦味に、黒コショウを効かせました。彩り豊かな季節野菜が、滋味深い料理に軽やかな瑞々しさをもたらします。



「鱧のベニエとトリュフのリゾット」

ふんわりと揚げた鱧のベニエに、香り豊かなトリュフのリゾットを合わせた一皿。優しい味わいの鱧には、酸味ある焦がしバターのソースを添えて。リゾットのクリーミーな余韻が、口の中でまろやかに広がります。



「鱧と帆立貝のクネル ソースアメリカヌ」

鱧と帆立のムースを、丁寧に加熱してふんわりと仕上げたクネル。ひと口頬ばれば、しっとりとほどけるような口当たりで、魚介の旨味が上品に広がります。エビの風味豊かなソースアメリカヌとムール貝が味わいに奥行きを添え、海の恵みを感じる一皿に。

「Autumn Wagon オマール海老」**懐かしさと遊び心をのせて運ぶ、秋のワゴンサービス**

食堂車を彷彿させるワゴンが、季節の恵みをお届け。ディナーでは、収穫祭をイメージし、オマール海老ときのこのフリカッセが、チョイスメニューに加わります。シェフ手作りの愛らしいオマール人形にも注目を。ランチには、この時季だから味わえる日本の果実の美味しさ、9月は「ぶどう」、10～11月は「焼き栗」をご用意します。

**「キャビアステーション」****選りすぐりの3種類のキャビアを、贅沢に食べ比べ**

ディナータイム限定の人気メニュー「キャビアステーション」。それぞれ異なる産地のキャビア3種を、まろやかな野菜のムースに盛り付けてお渡し。繊細な味わいの違いを、存分に食べ比べてご堪能ください。

**「ドリンクステーション」****選ぶ楽しみ、語らう楽しさ。美味しさの余韻を彩る飲み物を**

ワインやカクテル、日本酒など、厳選の一杯をご案内する「ドリンクステーション」が新登場。カウンターにてご希望を伺いながら、「甘めで」「少し軽めに」など、お好みに寄り添った一杯をその場で丁寧に作り提供します。美味しい料理とのマリアージュに心弾ませながら、お好みのドリンクをお楽しみください。

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

- 期 間：2025年9月1日（月）から11月30日（日）
- 料 金：Lunch Buffet ¥8,000～ Dinner Buffet ¥16,000～
- 時 間：ランチ 11:30-14:30 ディナー 17:30-20:30

詳細はこちら (<https://osakastation-hotel.jp/news-topics/226>) をご確認ください。

■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) ※ランチは前日20時までの予約制
- 席 数：28席

■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。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。グルマン（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：朝食ビュッフェ 6:30-10:30（最終入店 10:00）
ランチ 11:30-15:00 (L.O. 14:30) ディナー 17:30-22:00 (L.O. 21:30)
- 席 数：147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/

【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、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

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/>