

報道関係各位

2026 年 8 月 4 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】
オマールブルーを 1 尾丸ごと堪能できる、秋の鉄板焼ディナー
「Menu Homard Bleu ～海の青いダイヤ～」が新登場
大阪の歴史や文化を味わう「Voyage ～大阪 TIME～」にも秋限定メニューをご用意

「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「鉄板焼 瑞」にて、秋の新コース料理「Menu Homard Bleu ～海の青いダイヤ～」を提供することをお知らせいたします。



「Menu Homard Bleu ～海の青いダイヤ～」



鉄板焼 イメージ

唯一無二の食体験を追求し続ける「大阪ステーションホテル」。シグネチャーレストラン「鉄板焼 瑞」では、鉄板焼の臨場感に、フランス料理の技法と大阪発祥の割烹文化を融合させた独自のフルコースを提供しています。日本各地や世界から厳選した実り豊かな季節の食材を、シェフが目の前で巧みに仕立てる、五感で味わう一皿ひと皿。オマールブルーや松茸など、季節の恵みを活かした、ここでしか味わえない美食体験をお届けします。

■新コース「Menu Homard Bleu ～海の青いダイヤ～」



世界でも希少な高級食材オマールブルーを主役にしたコース料理が登場。鮮やかな青い殻が特徴で、“海の青いダイヤ”とも称されるオマールブルーを、多彩なアプローチで4種の味わいに仕立てました。爪にベシャメルソースをまとわせ、なめらかな口当たりに仕上げたクリームコロッケ、殻から丁寧に旨みを引き出した濃厚なビスクスープやグラティネなど、ひと皿ごとにその魅力を存分に引き出します。

メインディッシュには、日本を代表する松阪牛と希少な尾崎牛、2種のブランド牛の食べ比べをご用意。シェフの巧みな技法が光る料理の数々をご堪能いただけます。

**「オマールブルーのサラダ仕立て 柑橘のアクセント」**

オマールブルーの旨みに、クスクスの軽やかな食感と彩り豊かな野菜、ハーブを合わせた前菜。レモンのヴィネグレットが爽やかなアクセントを添え、コースの始まりを華やかに彩ります。

**「オマールブルーのグラティネ パセリとアンチョビのクルート」**

オマールブルー本来の味わいを生かし、半身をシンプルに鉄板で焼き上げました。パセリとアンチョビ、レモンを合わせたクルートをまとわせて香ばしく炙ることで、豊かな香りと心地よい食感を添えています。

コース「Menu Homard Bleu ～海の青いダイヤ～」秋メニュー 販売概要

- 期 間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）
- 時 間：17:00-22:00（L.O. 20:30）
- 料 金：¥45,000 コース全8品 ※2日前15時までの予約制

詳細はこちら（<https://osakastation-hotel.jp/news-topics/374/>）をご確認ください。

■コース「Voyage ～大阪 TIME～」

大阪の食文化や歴史、伝統をコースに取り入れた、通年ご用意している鉄板焼コース「Voyage ～大阪 TIME～」。シェフ 高岡俊輔が手がける全10品を通して、大阪の食の豊かさを表現しています。季節ごとの食材を取り入れ、その時季ならではの味わいをお届け。今秋は、「近江牛と松茸のコンソメ仕立て」や「伊勢海老のシヴェ 茸のボルドレーズ」など、季節限定メニューをご用意しました。

**「近江牛と松茸のコンソメ仕立て」**

和出汁でさっと火を通した近江牛に、松茸の香りに移したコンソメを合わせたひと皿。近江牛のやわらかな味わいと、香り高い松茸が調和する上品な仕上がりです。

**「伊勢海老のシヴェ 茸のボルドレーズ」**

伊勢海老の殻から旨みと香りを丁寧に引き出した赤ワインソース「シヴェ」に、茸のソテーを合わせたひと皿。芳醇なソースと秋を感じる茸の風味が織りなす、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

コース「Voyage ～大阪 TIME～」秋メニュー 販売概要

- 期 間：2026年9月1日（火）～11月30日（月）
- 時 間：17:00-22:00（L.O. 20:30）
- 料 金：¥45,000 コース全10品

詳細はこちら（<https://osakastation-hotel.jp/news-topics/119/>）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：17:00-22:00（L.O. 20:30）
- 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/

【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、そして个性的で特別な“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 URL: <https://www.osakastation-hotel.jp/>