

2026 年 2 月 6 日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

春をテーマにした3ホテルの匠による一夜限りの美食イベント
「GALA DINNER ～引き継がれる料理～」開催
最後の一皿は、世界一に輝いた至福のデザートを。

開催日：2026年3月18日(水) 18:30～

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田 3-1-1：総支配人 阿部信治）は、大阪・京都で活躍する 3 ホテル（ホテルグランヴィア大阪／ホテルグランヴィア京都／THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection）の総料理長をはじめシェフ・パティシエ・ブールンジェール計 8 名と各ホテルのソムリエが集い、“春”をテーマにした一夜限りの特別コースとペアリングを味わう美食イベントを 2026 年 3 月 18 日(水)に宴会場にて開催いたします。

本イベントでは、各ホテルのシェフが伝統と技を活かして、春の息吹を感じるコース料理に仕上げます。注目は、2025 年にフランスで開催された「飴細工国際コンクールステファン・グラシエ杯」において味覚部門 1 位を受賞し世界一に輝いた作品を、コース料理を締めくくるデザートとしてご用意します。

お料理にはソムリエが選ぶペアリングワインを合わせ、味わいの奥行きと余韻まで楽しめる上質な時間をご堪能ください。



イベント詳細は以下の通りです。※価格には税金・サービス料が含まれます。

1. 開催日時：2026年3月18日(水) 18:30～21:00 (受付 18:00～)
2. 開催場所：ホテルグランヴィア大阪 20階宴会場
3. 販売価格：お1人様 35,000円 (JRホテルメンバーズ・WESTER会員様 30,000円)
4. ご 予 約：公式サイト <https://www.granvia-osaka.jp/event/000224>
5. シェフ・パティシエ・ブーランジェールについて



【ホテルグランヴィア大阪 総料理長】佐々田 京（ささだ たかし）

【ホテルグランヴィア京都 総料理長】柏木 健一（かしわぎ けんいち）

【THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection 総料理長】松森 康記（まつもり やすのり）

【THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collectio 副総料理長】塩貝 龍太（しおがい りゅうた）

【ホテルグランヴィア大阪 フレンチレストラン「フルーヴ」・鉄板焼「季流」料理長】川本 善広（かわもと よしひろ）

【ホテルグランヴィア大阪 シェフパティシエ】市原 健太郎（いちはら けんたろう）

【ホテルグランヴィア大阪 パティシエール】藤野 みさと（ふじの みさと）

【ホテルグランヴィア大阪 ブーランジェール】村井 美咲（むらい みさき）

6. メニュー

【前菜：塩貝】

なにわ黒牛と大阪産泉州たまねぎの“パリ・ソワール”

マダガスカル産 オセトラ ロイヤル添え やまつ辻田の朝倉粉山椒の香り
鶏・豚・昆布・鰹の出汁に、なにわ黒牛のミンチと泉州たまねぎのスープ
を合わせ、奥行きのある澄んだコンソメに仕上げます。受け継がれてきた
高度な技法を大切に、現在もスタッフへ継承し続けている逸品です。



【前菜：川本】

貝類と春野菜のブーシェ・ア・ラ・レーヌ

帆立・白ミル貝・つぶ貝の3種の貝をクリームで丁寧に煮込み、春野菜と
ともにパイケースに詰めました。きんかんと雲丹を加えた白ワインの泡の
ソースが、貝の旨味と季節感を上品に引き立てます。





【スープ：松森】

オマールブルーのビスクモリーユ茸のファルシ

オマール海老の旨味を凝縮し、素材を生かしたシンプルな味わいに仕立てます。バター風味豊かなトリュフ香るブリオッシュと合わせ、ビスクのコクと余韻をより深くお楽しみいただけます。



【魚料理：佐々田】

ソール アルペール 〜マキシム風〜 桜海老のダンテルと香草サラダ添え
名店「マキシム」の系譜を受け継ぐクラシックな一皿。ふっくらと焼き上げた舌平目に、ベルモット酒と白ワイン、肉の旨味を凝縮したソースを合わせ、繊細な味わいに仕上げます。



【肉料理：柏木】

仔鳩のネル風 うすい豆のフランセーズ マデラ酒香るジュ

クラシックなフレンチの技法をベースに、現代の感性で軽やかにアレンジしました。丁寧に火入れした仔鳩に春野菜の苦味を添え、香り高いマデラ酒のソースで旨味を引き立てます。



【デザート：市原】

桜愛（サクラ）に込めた思い出 サクラとイチゴのソルベ、トンカ豆の香り
いちご・桜・トンカ豆の香りを重ねた春らしいデザートをご用意します。
バニラを思わせる甘やかさに、いちごとライムの酸味、桜の余韻を感じるソルベです。



【デザート：藤野】

HANA〜想いをのせて〜

(2025 年 飴細工国際コンクール ステファン・グラシエ杯 味覚部門 1 位)

ナッツが香る滑らかな口当たりに、チョコレートの甘み・苦み・酸味・コクなどがバランスよく感じられる贅沢な逸品です。



JR 西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR 西日本ホテルズでは、全国の JR ホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JR ホテルメンバーズ』と、JR 西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTER ポイント』の 2 つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは対象施設にてご利用いただけます。

詳しくは、下記の二次元コードよりご覧ください。



■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 ホテルグランヴィア大阪
マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403
担当者名 藤川 春菜 E-mail：h_fujikawa@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 バンケットサロン TEL：06-6347-1433 (10:00～18:00)

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3 丁目 1 番 1 号

TEL: 0570-06-1235 (ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>