

報道関係各位

2026 年 10 月 29 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】
贅を尽くした美食で彩るクリスマス 2つのレストランに特別ディナーが登場
黒毛和牛や希少なオマールブルー、伊勢海老を堪能する「鉄板焼」
コース仕立てで楽しむ「ビュッフェ」 ランチ限定クリスマスケーキのオプション販売も

「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 12 月 19 日（土）から 12 月 25 日（金）まで、クリスマスディナーをご提供いたします。また、期間中のランチビュッフェをご利用のお客様を対象に、クリスマスケーキを数量限定でオプション販売いたします。



「鉄板焼 瑞」
クリスマスコース



「THE-MOMENT GRILL&DINING」
クリスマスビュッフェ

古くから“天下の台所”として知られる大阪で、唯一無二の「食」の魅力を追求する「大阪ステーションホテル」。これまで系列ホテルの総料理長を歴任してきた総支配人 佐藤伸二のもと、「停滞する王道ではなく、進化する王道」を目指し、シェフたちの感性と技が織りなす、記憶に残るクリスマスメニューをお届けします。大切な方と過ごす聖夜をいっそう鮮やかに輝かせる、一品ひと品をお楽しみください。

詳細はこちら (<https://osakastation-hotel.jp/pages/christmas-newyear-2026-2027/>)

■「鉄板焼 瑞」クリスマスディナー 2つの限定コース

目の前でシェフの華麗な手さばきと、立ちのぼる香りや音を堪能できる、2つのコースをご用意。



■Cloche

世界でも希少な高級食材オマールブルーを使い、クリスマスリースに見立てた色鮮やかなオードヴルや、鮑を7種のハーブのソースで仕上げた一品など。メインのステーキでは、「松阪牛」と「尾崎牛」の食べ比べをお楽しみいただけます。



■Noël

コース「Cloche」の内容に加えて、トリュフ香るアメリカヌソースをまとった伊勢海老のローストも登場。さらに、メインのステーキでは、「平野幸一之牛」と「尾崎牛」を。一頭一頭に惜しみなく手間をかけた、知る人ぞ知るブランド牛です。

ソムリエが豊富なコレクションから厳選する、ワインや日本酒とのペアリングもおすすめ。食後には、いちごを使ったクリスマス限定デザートを、美しい一皿に仕立ててお届け。特別なディナーを甘い余韻で包み込みます。



- 期 間：2026年12月19日（土）～25日（金）
- 時 間：ディナー 17:00-22:00（L.O. 20:30） ※12月23日（水）～25日（金）は前日までに要コース予約、2時間制。
- 料 金：ディナーコース Cloche ¥48,000 Noël ¥58,000

■「THE-MOMENT GRILL&DINING」クリスマスディナー ビュッフェ

“豪華列車の食堂車”を思わせる空間で、きらめく大阪の夜景とともに楽しむ、クリスマスディナー。ビュッフェコーナーには、国内外から厳選した食材をフレンチと和の技法で仕立てた、60種類以上のメニューがずらりと並びます。さらに、前菜とメインディッシュは、できたてをテーブルへお届け。フレンチ仕立ての料理を贅沢に味わえる、3つの特別なコースをご用意しました。

クリスマスの食事を華やかに彩る、期間限定のビュッフェメニュー



- パテ・アン・クルート
ターキーやフォアグラなどのパテを、サクッと香ばしいパイ生地で包んで。



- 国産牛のローストビーフ
絶妙な塩加減で引き立てた、深みのある牛肉の味わい。

聖夜に、甘酸っぱい香りとときめきを運ぶ「いちごワゴン」



ディナータイムには、これまで多くの方にお喜びいただいていた、いちごのワゴンサービスが登場。昔懐かしい車内販売を思わせるノスタルジックな演出で、テーブルを一つひとつ巡ります。ジューシーでみずみずしい甘みを心ゆくまでお楽しみください。

シェフおすすめの前菜・魚料理・肉料理を一皿ずつ堪能する、選べる3つのコース「Dîner de Noël」



- Course A
蟹とトリュフの濃厚なリゾットや、凝縮した旨みが広がるオマール海老のココットなど、王道の美食が冬の祝祭ディナーを彩ります。



- Course B
焦がしバターのソースを添えた鱈の白子のムニエル、トリュフ風味のソースで仕上げた国産牛フィレ肉とフォアグラなど、リッチで華やかな味わい。（写真左上：雲子のムニエル）
- Course C
黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼きや、じっくりと時間をかけて柔らかく煮た鮑のコンフィなど、贅沢な食材が奥深いハーモニーを奏でます。※大人2名様につきシャンパン1本付。（写真左下：黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き）

■期 間：2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金）

■時 間：ディナー 17:30-20:30

■料 金：Dinner Buffet Course A ¥22,000 Course B ¥25,000 Course C ¥30,000

※ウェルカムドリンクのグラスシャンパン付。なお、Course C は大人 2 名様につき、シャンパン 1 本付。

※クリスマス期間中のディナーは、上記 3 種のみのご提供です。通常の【チョイスメニュー 1 品が選べるプラン】【チョイスメニュー 3 品が選べるプラン】のご提供はございません。

【ランチビュッフェ限定オプション】クリスマスケーキ（別途有料）



真っ赤につやめくいちごが並ぶ、クリスマスムードあふれる華やかなショートケーキを、お持ち帰り用に 1 日 10 台限定でご用意。ご自宅でのお食事に彩りを添える、この期間だけの特別な味わい。

■期 間：2026 年 12 月 19 日（土）～25 日（金） ■お渡し：お食事後のお帰りの際

■料 金：¥5,000（消費税込、サービス料対象外）テイクアウトのみ ※直径約 12cm

※3 日前までの予約制

※ランチビュッフェ利用者様限定のオプション販売です。

※同期間中、ランチビュッフェは通常メニューにて営業いたします。



大阪ステーションホテルホームページ Christmas & New Year 特設ページ

クリスマス・年末年始のレストランスペシャルメニューや、期間限定の情報を随時公開いたします。詳細・ご予約：<https://osakastation-hotel.jp/pages/christmas-newyear-2026-2027/>

■THE OSAKA STATION HOTEL, Autograph Collection 概要

■所 在 地：大阪府大阪市北区梅田三丁目 2 番 2 号

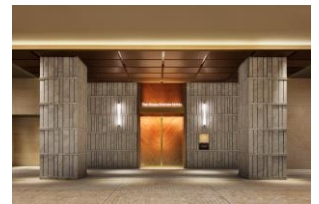
■付帯施設：宴会場（7 階）、フロント・ロビー・レストラン（29 階）、GYM・バスエリア OFURO（30 階）など

■アクセス：JR 大阪駅西口直結

JR 大阪駅（サウスゲートビルディング）2 階と歩行者デッキ直結
西梅田地下歩行者道路「ガーデンアベニュー」（地下 1 階）直結

■公式 HP：<https://osakastation-hotel.jp/>

■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、これからも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。

（ランチビュッフェ限定オプションのクリスマスケーキはサービス料対象外となります。）

※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/>