

2026 年 1 月 22 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

**実力派パティシエ4名の新作いちごスイーツも食べ放題！
「駅上HOTEL de 至福のいちごbuffet」開催
フレッシュいちごやシェフこだわりの種類豊富なお料理もご用意**

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、19 階スカイダイニング「アブ」にて、いちご尽くしのスイーツをお楽しみいただける「駅上 HOTEL de 至福のいちごbuffet」を 2026 年 2 月から 4 月の土日祝日 21 日間限定で開催いたします。

今年のいちごbuffetには、受賞歴をもつパティシエ 4 名がいちごの魅力を最大限に引き出した新作スイーツを食べ放題でご用意します。シェフパティシエ市原は、内外不出の製法のスポンジとクリームで王道の「ショートケーキ」を、世界 1 位の実力を誇るパティシエ藤野はいちごとミルクの「グラスデザート」を手掛けました。チョコレートを用いたスイーツを得意とするパティシエ浦林は、チョコレートのほろ苦さに紅茶といちごを調和させたケーキを、若手のパティシエ濱田はサクサクとしっとりさを両立させた「いちごタルト」を提供します。さらに、グラスに詰め放題の「フレッシュいちご」や目の前で焼き上げるクレープなどもお楽しみいただけます。

また、魚介のミニグラタンや小海老とマッシュルームのアヒージョ、貝出汁ラーメンなど、味に定評があるホテルグランヴィア大阪ならではの料理の数々もご堪能ください。



詳細は以下の通りです。（価格には税金が含まれております。）

■ 駅上HOTEL de 至福のいちごブッフェ 概要

店 舗：19階 スカイダイニング「アブ」 TEL 06-6347-1439

価 格：大人 9,000円 / 小学生 4,500円 / 幼児(3~5歳) 1,500円

開催日：2026年2月~4月の土日祝日21日間

2026年2月7日(土)・8日(日)・15日(日)・21日(土)・22日(日)・28日(土)

3月1日(日)・7日(土)・8日(日)・14日(土)・15日(日)・20日(金・祝)・21日(土)・22日(日)・28日(土)・29日(日)

4月5日(日)・12日(日)・25日(土)・26日(日)・29日(水・祝) 計21日間

時 間：11:30~15:00

※90分制

※予約は11:30と13:30の二部制

※開催日程が変更になる場合がございます。公式サイトより最新の開催情報をご確認ください。

詳 細：<https://www.granvia-osaka.jp/restaurant/ab/04/001868>

【JR ホテルメンバーズ/WESTER 会員特典】

一般価格から 10%OFF+ウェルカムドリンク（いちごソーダ）1杯プレゼント

※来店時に会員証をご提示ください

メニュー内容（一例）

◆コンクール受賞歴のあるパティシエ4名が手掛けるこだわりのスイーツ

シェフパティシエ市原の「ここだけの俺のショートケーキ」

パティシエの技が光るスポンジとクリームは、細部までこだわった製法で丁寧に仕上げました。口に含んだ瞬間、泡のように溶ける軽やかなスポンジと、北海道根釧地区の生クリームの豊かなコクと風味がやさしく広がります。いちごのほどよい酸味がすっきりとした後味です。



シェフパティシエ 市原 健太郎（いちはら けんたろう）について

2007年に入社以降、ホテルグランヴィア大阪のシェフパティシエとして活躍するほか、数々の製菓コンテストにおいて優秀な成績を収める。2022年に開催された「第15回グラス（氷菓）を使ったアシェットデセール・コンテスト」において2度目の優勝に輝く。確かな技術力と表現力は高く評価され、常に高い品質を追求し続けるパティシエ。



パティシエ藤野の「いちごミルクのヴェリーヌ」

北海道根釧地区の生クリームの濃厚さと軽やかさを感じられるミルクムースに、甘酸っぱいいちごソースを重ねます。口に含むたび、ミルクの豊かな風味からいちごの酸味へ、そして再びミルクのまろやかさへと味わいが多層的、やさしい余韻が広がります。



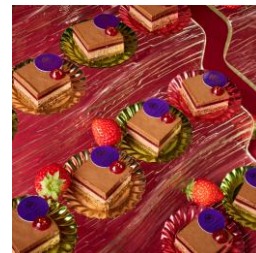
パティシエ 藤野 みさと（ふじの みさと）について

2015年入社。飴細工を得意分野とし、「ジャパン・ケーキショー東京」や「西日本洋菓子コンテスト」の飴細工部門にて受賞。2025年の飴細工国際コンクール「ステファン・グラシエ杯」において世界に輝いた実力派パティシエ。高い技術力に基づくオリジナリティと、幅広い層に親しまれる味わいを両立させたスイーツづくりを強みとし、当ホテルのベーカー部門を支える中核的な存在として活躍。



パティシエ浦林の「いちごとショコラのシンフォニー」

紅茶の豊かな香りとチョコレートのほろ苦さがいちごを引き立てる、口溶け軽やかなケーキに仕上げました。奥行きのある味わいです。



パティシエ 浦林 萌々子（うらばやし ももこ）について

2020年入社。チョコレートを用いたスイーツ作りを得意とし、2023年「大阪府洋菓子コンテスト」で準優勝を果たす。豊かな発想力で新たな価値を生み出す期待のパティシエ。



パティシエ濱田の「ショコラと赤い果実のタルト」

アーモンド生地にカカオの風味を加えたタルトは、サクサクとしつとりの2つの食感が楽しめます。ミルクチョコレートの甘さに、いちごのほどよい酸味がアクセントとなり軽やかでバランスの良い味わいに仕上げました。



パティシエ 濱田 塔子（はまだ とうこ）について

2023年入社。翌年の2024年「大阪府菓子技術コンテスト」味覚部門優良賞受賞。ブライダルパティシエとしての経験を糧に、若手ながらに思いを形にして届けるフレッシュな才能の持ち主。



その他、ニューヨークチーズケーキやカヌレ、マカロン、ボンボンショコラなど多彩なスイーツをご用意いたします。

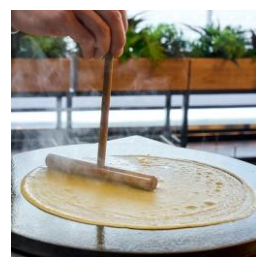
◆お1人様1杯まで！グラスに揃むフレッシュいちご

お1人様カップ1杯までご自身でお取りいただける、フレッシュないちごをご用意いたします。そのまま味わうのはもちろん、クレープへのトッピングやアイスクリーム、チョコレートファウンテンなど、お好みのスタイルでご堪能ください。



◆目の前で焼き上げる出来立てクレープ

ホテルスタッフが目の前で1枚ずつ焼き上げるクレープはお好みのトッピングやソースで、自分だけのアレンジをお楽しみいただけます。



◆お料理も充実のラインナップ

トッピング豊富なサラダステーション / 魚介のミニグラタン / ミックスサンド / 小海老とマッシュルームのアヒージョ / イカのトマト煮込みセート風 / ピンサ / パスタ / 肉まん / 黒カレー / 貝出汁ラーメン など

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、下記二次元コードよりご覧ください。

**JR HOTEL
MEMBERS****WESTER ポイント****■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 田中 景都 E-mail : k_tanaka@hgo.co.jp / 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 スカイダイニング「アブ」

TEL : 06-6347-1439