



環境と身体を考えた新しい食のスタイルを提案する パティナーナ大阪のレストラン概要を発表

4月21日から公式サイトでの予約受付を開始

世界有数のラグジュアリーホテルを手掛けるカペラホテルグループの日本第一号店として2025年5月1日に開業予定のパティナーナ大阪は、革新的なダイニングコンセプトと新たな視点を提案する館内全てのレストランとラウンジ&バーの予約受付を4月21日から開始いたしました。それぞれのレストランでは、この土地の食文化への深い敬意を払い、地元の生産者から旬の食材を取り入れ、季節感を反映したお料理をご提供いたします。大阪城公園を見渡す唯一無二の空間で、新たな美食の旅がここから始まります。



■シグネチャーレストラン「P72」：七十二候をコンセプトとしたコンシャスダイニング

ホテルの1階エントランスを入ってまず皆様をお迎えするのは、圧倒的なスケールで宙に浮かぶ「根」をイメージした全長52メートルのアートが印象的なシグネチャーレストランの「P72（ピーセブンティーツー）」です。ここでは、日本古来の暦「七十二候（しちじゅうにこう）」をコンセプトに掲げ、繊細に移ろう季節の移ろいに寄り添いながら、自然のリズムを感じられるお料理をご提供しています。地元の生産者と提携し、その時期に仕入れた旬のオーガニック食材をベースにメニューを仕立てていく方法で、お料理の7割がプラントベース（植物性）

という、環境にも身体にも優しい心豊かな食体験がここにあります。自然光が降り注ぐ温もりある店内には水耕栽培で育てたフレッシュなハーブが並び、また屋外には緑あふれるテラス席とハーブガーデンも併設。太陽の光をたっぷりと浴びたエディブルフラワーやハーブがひと皿ひと皿に彩りと季節の息吹を添えます。さらに屋外テラス席では愛犬同伴も可能。オープンキッチンで用意される美味しい料理とともに、ゆったりとしたひとときをお楽しみください。



「P72」でお楽しみいただけるアフタヌーンティーは、葉っぱに見立てた小皿の上にスイーツやセイヴォリーを乗せてご提供するユニークなスタイル。有機的なツリー型のスタンドがひときわ目を引き、自然の恵みを大切にする

「P72」のコンセプトを表現しています。天気の良い日には、開放感あふれるテラス席でもアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

5月からご提供する「ハーブ&フラワーアフタヌーンティー」は、柑橘類をベースに抹茶や豆

乳クリーム、柚子や紫蘇といった和の素材を組み合わせたスイーツや、新鮮な野菜をふんだん使ったセイヴォリー、P72のガーデンで摘まれたハーブのブーケが添えられたシャルキュトリーなど、季節の恵みを余すことなくご堪能いただけるメニューをご用意いたします。

パティナー大阪が大切にする「サステナブル」や「ウェルビーイング」といったコンセプトは、ここ「P72」でご提供するパストリーにも反映されています。館内でジュースなどに使用したオレンジの皮を生地に練りこんでアップサイクルした「柑橘タルト」や、豆乳で作ったカスタードクリームを詰め込んだ「豆乳シュークリーム」など、美味しくて環境にも優しいスイーツをぜひご賞味ください。

シグネチャーレストラン「P72」

場所：ホテル1階

営業時間：10:00-18:00

料金：アフタヌーンティー 8,000 円、ランチコース 5,500 円～、他



フルーツタルト



豆乳シュークリーム



■鉄板焼「馬蘭」：秀吉の時代から受け継ぐ美意識と、鉄板の上に咲く旬の饗宴

19階に位置する鉄板焼「馬蘭（ばりん）」は、カウンター越しに大阪のスカイラインを一望でき、その景色は料理に匹敵するほどの魅力を放っています。レストランの名前は、日本文化において美しさと強さの象徴とされる「菖蒲（あやめ）」の花に由来しており、大阪城の歴史を築いた豊臣秀吉が兜に29枚の菖蒲（馬蘭）をあしらった逸話からインスピレーションを得ています。また秀吉が城の中に豪華絢爛な黄金の茶室を作ったことにちなみ、レストラン内には金箔を



施したアートが壁一面に広がり、難波宮の時代から戦国時代、そして現代に至るまでの大阪の歴史を映し出す絵巻物として掲げられています。

鉄板焼「馬蘭」では、厳選した黒毛和牛をはじめ、鮑やイセエビといった魚介類や野菜、調味料に至るまで、シェフが自らの目で選び抜いたこだわりの食材を使用。その時季に全国から取り寄せた旬の食材と、大阪近郊の地元食材を巧みに組み合わせ、この場所ならではのオリジナルメニューをご提供します。馬場なすや大阪しろな、淡路の玉ねぎ、奈良のもろみ醤油など、大阪近郊の食材も積極的に取り入れ、地域の魅力を伝える一皿をお届けします。

現代の武士を彷彿とさせる熟練のシェフたちが鉄板の上で繰り広げる、芸術的な料理の技の数々をお楽しみください。

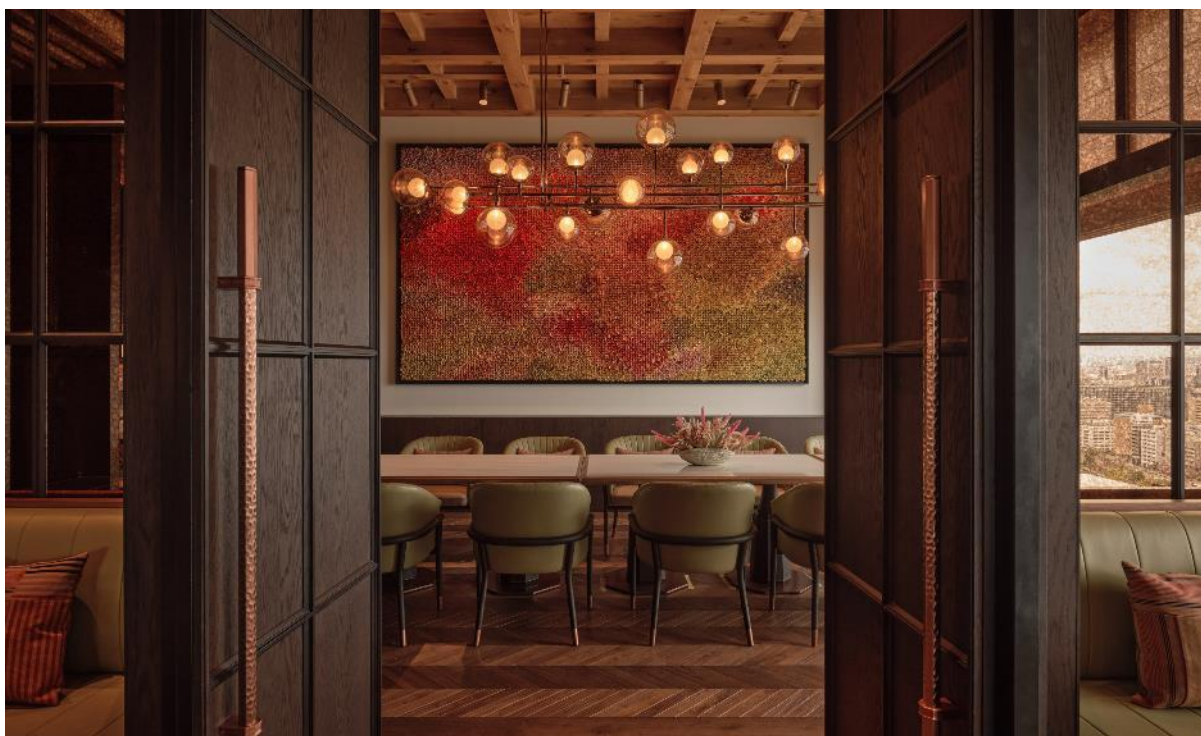
鉄板焼「馬蘭」

場所：ホテル 19 階

営業時間：ランチ 11:30-15:00（LO14:00）※土日祝のみ

ディナー 17:30-21:00（LO20:00）※月・火曜は定休日

料金：ランチ 13,000 円～、ディナー25,500 円～



■バスク料理「IÑAKI」：バスク地方の恵みを味わう

同じく 19 階に位置するメインダイニング「IÑAKI（イナキ）」では、世界的美食家たちが集う食文化の中心地、スペイン・バスク地方のエッセンスを取り入れた料理をご堪能いただけます。シンプルでありながら奥深い味わいを追求する料理哲学のもと、旬の食材が織りなす繊細かつ力強い味覚をお楽しみください。店名には「炎のような」という意味が込められており、その名の通り炭オーブンの炎が食材の旨みと香ばしさを最大限に引き出します。自家製の熟成肉やロティサリーでじっくり焼き上げた鶏肉、希少部位のイベリコ豚ステーキなど、オープンキッチンで繰り広げられる多彩な料理が五感を魅了します。

バスクの街のバルコニーや道沿いを彩る草木や花々に着想を得たインテリアには、大阪城周辺の豊かな自然をモ



チーフにしたアートを取り入れました。バスク地方のエッセンスとこの土地の魅力が融合した空間で、五感を満たすひとときをお楽しみください。

バスク料理「IÑAKI」

場所：ホテル 19 階

営業時間：ランチ 11:30-15:00 (LO14:00)

ディナー 17:30-21:00 (LO20:00)

料金：ランチ 7,000 円～、ディナー12,000 円～



■ティーラウンジ「にじり」:

「にじり」とは、千利休が考案した茶室の狭い入り口「にじり口」に由来し、現世とお茶の聖域を隔てる象徴的な境界線を表現しています。大阪城公園の景色をパノラマビューで望む贅沢な空間で、オーガニックの日本茶や和紅茶を取り揃え、地元食材をふんだんに使ったアフタヌーンティーをご提供いたします。パティーナ大阪のために特別に仕立てたオリジナルブレンドティーは、希少な和紅茶と緑茶に柚子の香りを添えた、ここでしか味わえない一杯です。また「にじり」の空間を象徴するセンターピースとして優美に佇む螺旋階段は、濃淡の藍染めを施した和紙で彩られ、水の都・大阪の情景を静かに映し出します。



この空間で5月からご提供する季節のアフタヌーンティーは、旬の柑橘や芳醇なはちみつをふんだんに使った春の訪れを感じるスイーツと、バスクのキッチンから届いた個性豊かなセイヴォリーを織り交ぜました。レモンのチーズケーキやはちみつヌガームース、柑橘のタルトなど、自然の甘さと爽やかさが広がるスイーツ5種に加え、セイヴォリーには、スモークサーモンやチーズクロケットなど、隣接するバスク料理「IÑAKI」のキッチンが手がける、はちみつのアクセントを効かせた彩り豊かなセイヴォリー5種が並びます。

和の趣あふれる空間で、古来より受け継がれてきたお茶の文化に触れる、豊かなひとときをお楽しみください。

ティーラウンジ「にじり」

場所：ホテル 19 階

営業時間：11:30-18:30

料金：季節のアフタヌーンティー 9,000 円



■SONATA BAR&LOUNGE：ヴィンテージオーディオが響き、パノラマビューに心奪われる、唯一無二の空間
20 階最上階に位置する「SONATA BAR & LOUNGE（ソナタ バー&ラウンジ）」では、絶景と洗練されたデザインが織りなす特別な体験をご提供いたします。眼下には大阪城公園や難波宮跡公園のパノラマビューが広がり、訪れる人に無限の可能性を感じさせるひとときを演出します。屋内では落ち着いた空間でゆったりと、オープンエアのテラス席では、大阪城を望む壮大な景色とともに過ごしいただけます。



本格的な DJ ブースと、棚一面に並ぶヴィンテージヴァイナルコレクションが空間を彩り、その時々のおもてなしに合わせた音楽をセレクト。さらに、耳で聴くだけでなく目でも愉しむ音のアートとして、60 基のスピーカーを配したスピーカーウォールを設置しました。これらは、日本のオーディオ文化を称えるべく集められたサンスイ、パイオニア、ラックス、アカイ、ティアックなどの名門ブランドによる貴重なヴィンテージ機器で、総重量約 700kg の重厚な存在感とともに、夕日に染まる特別なひとときを演出します。

SONATA BAR & LOUNGE

場所：ホテル 20 階

営業時間：日曜～木曜 12:00-22:00、金曜・土曜・祝前日 12:00-23:00

パティナー大阪は、ここにしかない美食と空間を通じて、訪れるたびに新たな発見と心に響く体験をお届けします。一皿の向こうに広がる物語と、記憶に残る余韻。そのすべてが、訪れる人の心に深く刻まれる瞬間となることでしょう。

そして、その特別なひとときをより多くの方にお届けするため、4月21日より各レストランのご予約受付を公式サイトにて開始いたしました。美しい季節の移ろいとともに、パティナーナ大阪ならではの体験を、ぜひご自身の物語として紡いでみませんか。

■ご予約は公式サイト各レストランページよりお申し込みください。

<https://patinahotels.com/ja/osaka/dining>

掲載用画像は[こちら](#)よりダウンロードください。

メディアに関するお問い合わせはこちら：

HiRAO INC

Email: patina@hirao-inc.com

TEL: 03-5771-8801

ABOUT PATINA OSAKA

難波宮跡と歴史ある大阪城の間に位置するパティナーナ大阪は、意識的な生活スタイルとクリエイティブな表現というレンズを通して再定義されたトランスフォーマティブ・ラグジュアリーを体験する、マインドフルな探検家たちを誘います。「水の都」である大阪にそびえ立つ20階建てのサンクチュアリは、サステナブル・ビューティーの象徴的存在です。ここでは、長い年月を経た銅、選び抜かれた木材、そして豊かに流れる水とが、地球と芸術の両方に敬意を払いながら、ゲストに時の物語を語りかけます。221室の丹精を込めてデザインされた客室は、日本の季節を慈しむ美学である季節感を自然のリズムと調和した空間と共に反映しています。地元の職人や土地の恵みにまつわるストーリーを伝えるために旬の食材を使用したマイクロシーズン・キュージーン（季節の中でも特に細かい時期や変化に着目した料理のスタイル）を提供するレストラン「P72」や、サウンド・パイオニアのデヴォン・ターンプル（OJAS）が入念に作りこんだスピーカーを通して音楽を瞑想へと変える「リスニングルーム by OJAS」をぜひご体験ください。パティナーナ大阪は、心のこもったラグジュアリー、芸術に重きを置きながら、サステナブルで洗練されており、ただ滞在を求めるゲストだけでなく、成長することを求める人々のためのホテルです。

ABOUT PATINA HOTELS & RESORTS

パティナーナホテルズ&リゾーツは、カペラホテルグループのトランスフォーマティブ・ラグジュアリーブランドです。ラグジュアリーホスピタリティの新たな視点を開拓するパティナーナは、目的地の中の目的地であり、志を同じくする人々を結びつけ、自分自身や周囲との有意義なつながりを育むエネルギーと共通の情熱にスポットライトを当てています。パティナーナは進化を促す旅を体現しており、パティナーナ（美しい経年変化）・エフェクトのように、一瞬一瞬を永遠に残るものに変える体験をご提供いたします。パティナーナ大阪は、パティナーナモルディブ・ファーマーアイランドに続き、2番目のホテルであり初の都市型ホテルです。そこは創造的な視点が心を開き、人生に刻む場所です。

詳細については、www.patinahotels.com をご覧ください。

Instagram [@patinahotels](#) | LinkedIn [@patinahotels](#)

ABOUT CAPELLA HOTEL GROUP

カペラホテルグループは、ラグジュアリーホテル、リゾート、サービスレジデンスを専門とする大手ホスピタリティマネジメント会社です。シンガポールを拠点とし、急成長を遂げる同グループのポートフォリオには2つのブランドがあり、9つのデスティネーションでホテルを展開しています。数々の受賞歴を誇るカペラ

ホテルズ&リゾーツは、卓越したサービス、作り込まれたラグジュアリーなデザイン、その土地ならではの没入感を味わえる体験に定評があり、パティエナホテルズ&リゾーツは、ラグジュアリーホスピタリティにおいて、今までにないまだ見ぬ視点を開拓する、グループのトランスフォーマティブ・ラグジュアリーブランドです。

カペラホテルズ&リゾーツは、「Travel + Leisure」誌の「ワールドベストアワード 2023」、「ワールドベストアワード 2024」において、最優秀ホテルブランド第 1 位に選ばれました。

詳細については、<https://capellahotelgroup.com/>をご覧ください。