

Winter Forest

A Moment of Celebration,
Illuminated by the Winter Woods



P A T I N A

OSAKA

この冬、パティーナ大阪は「Winter Forest ― 冬の森に灯る、祝福のひと時」へと皆さまをお迎えます。

一年の締めくくりと新たな始まりを迎えるこの特別な季節に、皆さまへの感謝の気持ちを込めて、心温まる体験をご用意しました。

自然が織りなす美しさにインスピレーションを受けた館内で、大切な人と語り、心を通わせ、新たな発見や視点に出会うひとときをお過ごしください。冬の森にそっと灯る光のように、皆さまの心に安らぎと喜びが広がり、かけがえのない思い出が生まれるひとときをお届けします。

パティーナ大阪のチームメイト一同、この季節が皆さまにとって笑顔と幸せに満ちたものとなることを心より願いながら、お一人おひとりをお迎えいたします。

This winter, Patina Osaka welcomes you to Winter Forest ― a celebration inspired by the quiet beauty of nature and the warmth of being together.

As one year comes to a close and another begins, we invite you to pause, reconnect and celebrate the moments that matter most. Thoughtfully curated experiences throughout the hotel invite you to gather with loved ones, discover new perspectives and create lasting memories. Inspired by the enchanting stillness of a winter forest, Winter Forest brings warmth, wonder and festive joy to the season ― creating space for meaningful connections, joyful discoveries and the simple beauty of being together.

As we celebrate this special time of year, we are deeply grateful to everyone who has been part of the Patina Osaka journey. It is our privilege to welcome you and share this season with you.

May your winter be filled with joy, connection and cherished moments, and may the year ahead bring more light, inspiration and lots of Infinite Imprints.

We look forward to welcoming you to Winter Forest.

The teammates of Patina Osaka



Christmas Tree Lightup

日時：11月13日（金）18:00～19:00

場所：19階 ロビースペース

Date and Time: Friday, November 13, 18:00–19:00

Location: 19F Lobby Space

温かな光に包まれながら、
大切な人とともにクリスマスツリーに灯りがともる瞬間を。
パティナー大阪のフェスティブシーズンが、ここから始まります。

Wrapped in the warmth of festive lights,
gather with loved ones to share the special moment
when the Christmas tree comes to life.
The Festive Season at Patina Osaka begins here.

P72

シグネチャーレストランP72では、日本古来の暦「七十二候」をコンセプトに、地元の旬の食材を取り入れ、約70％を植物由来で構成した季節の料理をご提供しています。

ホリデーシーズンは「Winter Forest」をテーマに、冬の恵みを映した特別なクリスマスディナーとアフタヌーンティーをご用意。自然と柔らかな灯りに包まれながら、冬の美しさを五感で楽しむひとときをお過ごしください。

At signature restaurant P72, seasonal cuisine is inspired by Japan's traditional calendar of 72 micro-seasons, featuring locally sourced seasonal ingredients with approximately 70% of the menu being plant-based.

This holiday season, P72 presents a special Christmas Dinner and Afternoon Tea inspired by “Winter Forest,” celebrating the flavors of winter in a setting surrounded by nature and soft, warm lighting. Enjoy the beauty of the season through all the senses.

クリスマスコース 12月23日～26日

Christmas Set Menu: December 23–26

ランチ / Lunch: ¥8,000, ¥13,000

ディナー / Dinner: ¥13,000, ¥20,000

ニューイヤーコース 12月30日～1月3日

New Year Set Menu: December 30–January 3

ランチ / Lunch: ¥8,000, ¥13,000

ディナー / Dinner: ¥13,000, ¥20,000





IÑAKI

IÑAKIでは、季節の食材を取り入れた本格的なスペイン・バスク料理をご提供しています。「炎のような」「熱烈な」という意味を持つIÑAKIの名のもと、ドライエイジングした肉や魚、薪焼きグリルなど、炎の力を生かしたダイナミックな料理をお楽しみいただけます。ホリデーシーズンには、特別なクリスマス・フェスティブディナーをご用意。揺らめく炎と大阪の夜景とともに、心満たされるひとときをお楽しみください。

At IÑAKI, fire is at the heart of the experience. Inspired by the bold culinary traditions of Spain's Basque Country, IÑAKI brings seasonal cuisine to life through dry-aged meats and seafood and wood-fired specialties. This holiday season, IÑAKI presents a special Christmas Festive Dinner, where the warmth of the flames meets Osaka's glittering skyline. Savor contemporary Basque gastronomy and wood-fired flavors in an intimate setting for an unforgettable Christmas experience.

フェスティブランチコース 12月23日～31日
Festive Lunch Set Menu: December 23–31
¥6,000, ¥7,500, ¥9,500

クリスマスディナーコース 12月23日～26日
Christmas Dinner Set Menu: December 23–26
¥22,000, ¥30,000



NOCHE DE FUEGO

大阪城が夜の輝きに包まれるころ、NOCHE DE FUEGO（ノーチェ・デ・フエゴ）では、炎を囲む特別なニューイヤーズイブをお届けします。バスク地方の海岸文化と「人が集い、食を分かち合う」祝宴の精神に着想を得て、炭火や煙、熟成肉、旬の食材を用い、火の力で素材の魅力を引き出す料理をご用意します。炎を囲み、料理を分かち合いながら、一年の終わりと新たな一年の始まりを祝う、心躍る一夜をお楽しみください。

As darkness falls over Osaka Castle, fire takes center stage. Gather around a feast inspired by the Basque coast and ancient traditions of communal dining. Charcoal, smoke, aged meats, open flames, and bold seasonal ingredients come together in a high-energy celebration of the year's final night. Designed in Patina's signature style, the experience balances rustic authenticity with refined luxury, creating a vibrant atmosphere where guests move, explore, share, and celebrate.

ニューイヤーズセミブッフェ 12月31日
New Year Eve Semi Buffet:
December 31, 17:30–22:00 (L.O.)

大人 / Adult: ¥30,000、6～12歳のお子様 /
Children aged 6–12y: ¥15,000

ニューイヤーコース 1月1日～3日
New Year Set Menu: January 1–3
ランチ / Lunch: ¥9,500, ¥12,000, ¥18,000
ディナー / Dinner: ¥22,000, ¥30,000

NIJIRI

にじりでは、日本の美意識と季節の移ろいが響き合う、穏やかなひとときをお届けします。このホリデーシーズンには、國枝啓司氏が育む日本の薔薇「WABARA」に着想を得たアフタヌーンティーをご用意。やわらかな色彩とほのかな香り、季節のスイーツやセイボリーを通してWABARAの美しさを表現します。冬の大阪を望む景色と厳選したお茶とともに、心豊かなホリデーシーズンをお楽しみください。

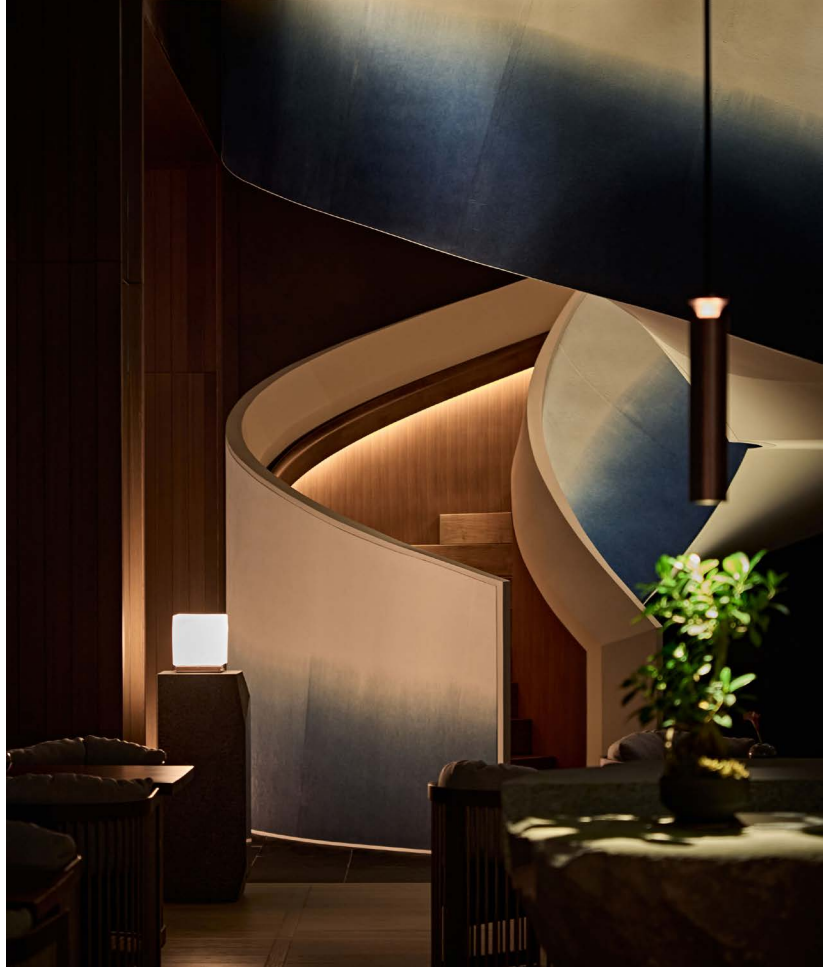
NIJIRI offers a tranquil retreat where Japanese aesthetics and seasonality come together. This festive season, NIJIRI presents a special WABARA Afternoon Tea inspired by the delicate beauty of Japanese roses grown by ROSE FARM KEIJI. Soft colors, delicate aromas, and seasonal sweets and savory creations capture the beauty of WABARA. Paired with carefully selected teas and sweeping views of Osaka's winter skyline, the experience offers a graceful moment to savor the festive season.

WABARA ウィンターアフタヌーンティー WABARA Winter Afternoon Tea

11月13日～12月23日、1月4日～1月12日 /
November 13–December 23 & January 4–12:
¥9,500, ¥12,500

12月24日～27日 / December 24–27,
11:30–20:00 (L.O.): ¥12,500, ¥16,500

12月28日～1月3日 / December 28–January 3:
¥9,900, ¥12,500



BARIN

19階「馬蘭」では、大阪の街並みを望みながら、日本各地の旬の食材を目の前で仕上げる鉄板焼をお楽しみいただけます。強さと優雅さを象徴する菖蒲にちなむ名のもと、シェフの技と炎が織りなす特別なクリスマス・フェスティブディナーをご用意。旬の食材が焼き上がる芳ばしい香りとともに、大阪の夜景を望む心満たされるひとときをお過ごしください。

Located on the 19th floor, BARIN offers sweeping views of Osaka's skyline and contemporary teppanyaki featuring seasonal ingredients from across Japan. Inspired by Japan's rich cultural heritage and the flower symbolizing strength and elegance, BARIN brings together fire and culinary craftsmanship. This festive season, enjoy a special Festive Dinner with live cooking, captivating aromas, and contemporary Japanese gastronomy against Osaka's glittering skyline.

クリスマスコース 12月24日～26日

Christmas Set Menu: December 24–26

会席ランチ / Kaiseki Lunch: ¥12,000

カウンター鉄板焼ランチ / Teppanyaki Counter Lunch:
¥15,000, ¥25,000

鉄板焼カウンターディナー / Teppanyaki Counter
Dinner: ¥38,000, ¥60,000

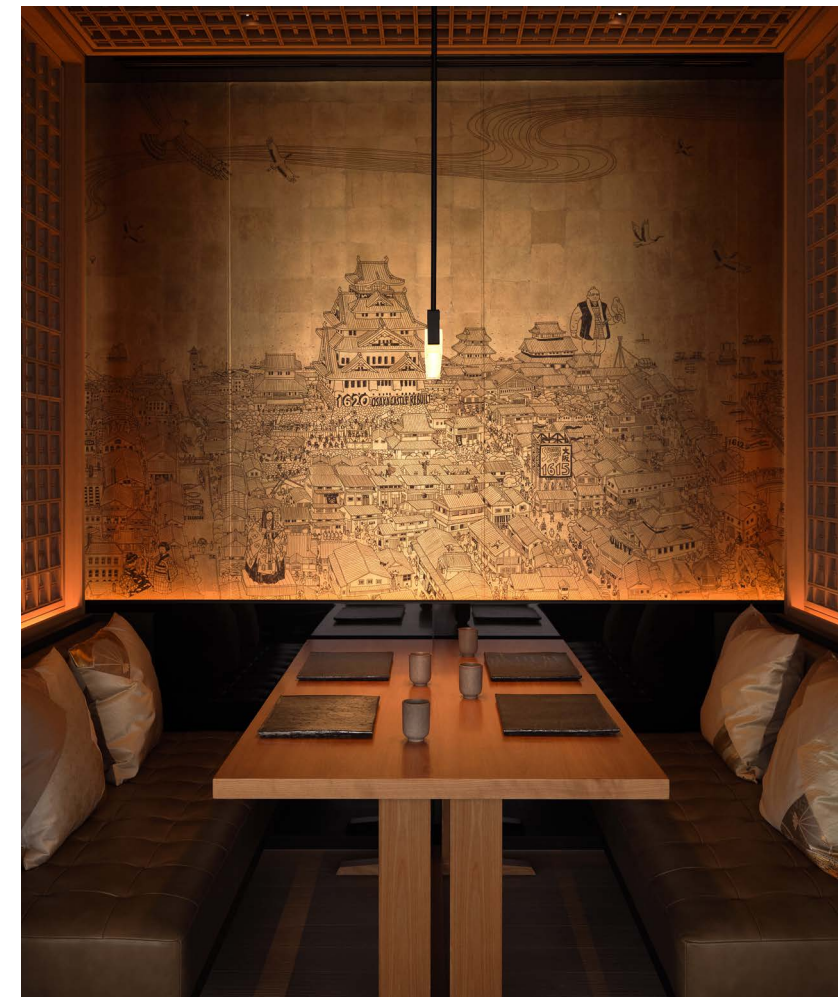
ニューイヤーコース 12月31日～1月3日

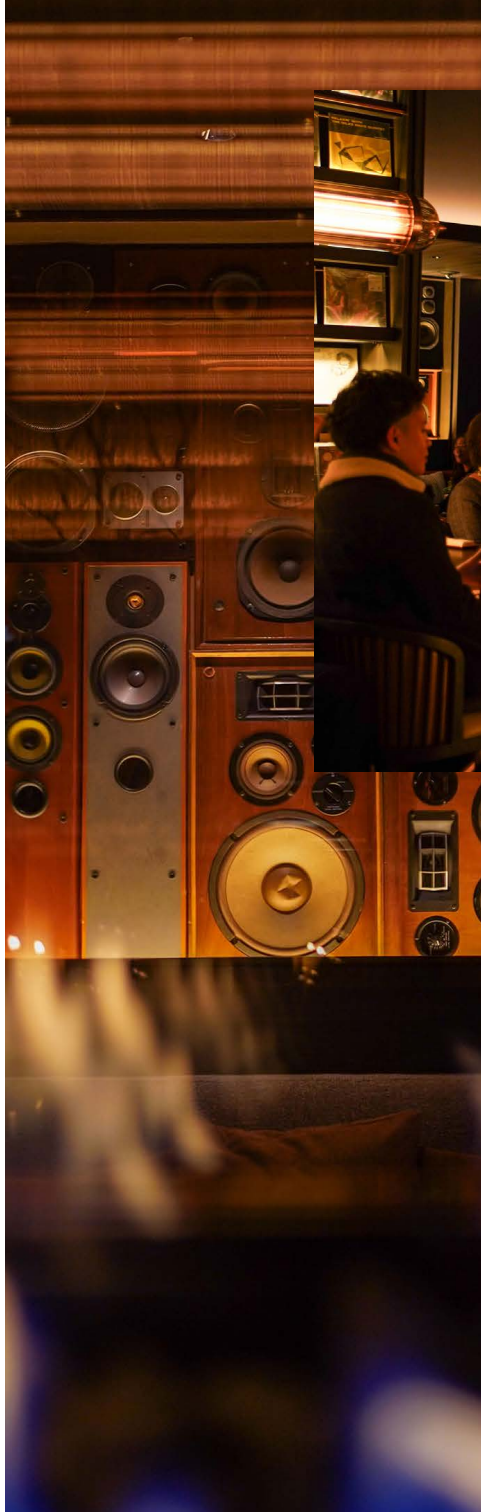
New Year Set Menu: December 31–January 3

会席ランチ / Kaiseki Lunch: ¥12,000

カウンター鉄板焼ランチ / Teppanyaki Counter Lunch:
¥15,000, ¥25,000

鉄板焼カウンターディナー / Teppanyaki Counter
Dinner: ¥38,000, ¥60,000





SONATA BAR&LOUNGE

ホリデーシーズンのSONATA BAR & LOUNGEでは、祝祭のきらめきに包まれながら、人と人とのつながりや新たな出会いが生まれるひとときをお届けします。大阪の街を望みながら、丁寧に仕立てたカクテルや季節の味わいを楽しみ、大切な人と語らう心躍る冬の夜をお過ごしください。

This festive season, SONATA BAR & LOUNGE invites guests to gather, connect, and celebrate against Osaka's glittering skyline. Enjoy handcrafted cocktails and seasonal creations as SONATA transforms from relaxed aperitivo hours into spirited festive evenings. Discover memorable moments beneath the city lights and celebrate the warmth and joy of the season.

Symphony of Flavors at SONATA

オリジナルモクテル、セイヴォリー、スイーツ / Original Mocktail, Savories & Sweets

12月23日～1月3日 / December 23-January 3: ¥5,000

クリスマスカクテル / Christmas Cocktails

12月1日～26日 / December 1-26: from ¥3,300-



NEW YEAR'S EVE COUNTDOWN PARTY

一年の締めくくりの夜、SONATA BAR & LOUNGEでは、新たな年を迎える特別なカウントダウンを開催します。ライブパフォーマンスやDJの音楽、きらめく光に包まれながら、大阪の夜景を望む空間でカクテルとともに新年の幕開けを祝う。心躍る一夜をお楽しみください。

As the year draws to a close, SONATA Bar & Lounge invites guests to an electrifying New Year's Eve Countdown Celebration at Patina Osaka. Live performances and dynamic DJ sets fill the space with sound, light, and energy. Enjoy handcrafted cocktails and Osaka's glittering skyline as you gather with others to celebrate the arrival of a new year at SONATA.

ニューイヤーズイブ カウントダウンパーティー
NEW YEAR'S EVE COUNTDOWN PARTY:
12月31日 / December 31, 22:00-24:00

着席プラン / Seated Plan: ¥30,000

*ビバレッジフリーフロー、お食事 / Beverage Free Flow, Food

スタンディングプラン / Standing Plan: ¥15,000

*ビバレッジフリーフローのみ / Beverage Free Flow Only



PERPETUAL JOURNEY PROGRAM

この冬だけの、特別なパーペチュアル・ジャーニーを。
自然や日本文化に触れ、新たな感覚と発見に出会う、
冬限定の体験をご用意しました。

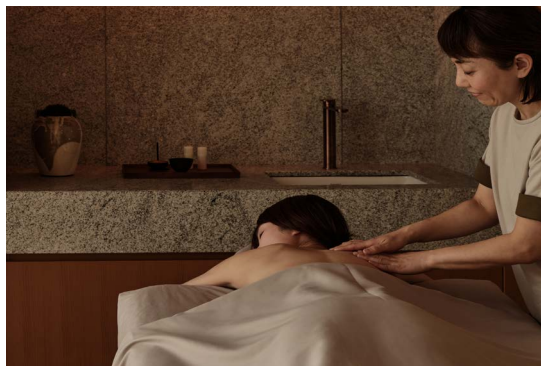
Discover a special winter edition of Patina's Perpetual Journey. Reconnect with nature and Japanese culture through experiences created especially for the season.



FOREST SOUNDS

森の音に包まれながら行う、ガイド付きメディテーション。
Guided meditation surrounded by the sounds of the forest.
Bi-weekly Wednesdays, 8:00 AM

WELLNESS



パティーナ・ウェルネスでは、自然の穏やかなリズムに寄り添いながら、心と感性を解き放つフェスティブシーズンのひとときをお届けします。一つひとつの体験を丁寧にデザインし、好奇心を刺激しながら、自分自身と向き合い、新たなインスピレーションへと導きます。未来への一歩を踏み出す、心豊かなフェスティブシーズンを 즐기ください。

This festive season, discover deeper connections and new perspectives at Patina Wellness. Inspired by the gentle rhythms of nature, each experience is thoughtfully designed to encourage reflection, spark curiosity, and inspire renewal. Slow down, reconnect, and embrace new inspiration for the season ahead.

WINTER FOREST GLOW

森の澄んだ空気と冬の輝きを感じながら、心と肌を癒すフェイシャルリチュアル。
A restorative facial ritual inspired by the crisp air of the forest and the serene glow of winter.

October 1–December 31, 75 minutes: ¥36,000



DARUMA PAINTING EXPERIENCE

新年の願いを込めて、自分だけのだるまを描く体験。
Paint your own Daruma with your wishes for the year ahead.

January 1–3, 90 minutes: ¥6,500



お問合せ / Contact

パティーナ大阪

〒540-0007 大阪府大阪市中央区馬場町3-91

Tel. 06 6941 8888

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

Patina Osaka

3-91 Banba-cho, Chuo-ku, Osaka-shi, Osaka 540-0007

Tel: +81 6 6941 8888

<https://patinahotels.com/osaka>

本冊子に記載の価格は、日本円での表示となり、
サービス料15%と消費税が含まれております。

All prices stated in this brochure are in Japanese Yen,
inclusive of a 15% service charge and consumption tax.



PATINA

OSAKA