PATINA
OSAKA

「ビー ドゥ ショーメ アフタヌーンティー」を期間限定で開催

ミツバチが紡ぐ美と幸福、茶のサンクチュアリで嗜む優美なひととき



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 月に開業したパティーナ大阪は、1780 年の創業以来フランスの歴史と共に歩み、自然主義のジュエラーとして世界中のロイヤルファミリーをはじめ多くの人々に支持される老舗メゾン「ショーメ(CHAUMET)」とのコラボレーション アフタヌーンティー「ビー ドゥショーメ(Bee de Chaumet)アフタヌーンティー」を、2026 年 6 月 4 日(木)より期間限定で、ホテル 19 階に位置するティーラウンジ「にじり」にて開催いたします。

■ 「ビー ドゥ ショーメ 」がもたらす“時を重ねる美”

今回のコラボレーションのテーマである「ビー ドゥ ショーメ」を象徴するハニカムモチーフは、時間をかけて形成されるミツバチの巣のように、幾重にも重なりながら無限に広がり、人と人との絆や愛、大切な想いをつなぐ象徴としてかたちづくられています。また、ヨーロッパに古くから伝わる「ミツバチが幸せを見つけて運んできてくれる」というロマンティックな言い伝えのとおり、ミツバチは幸福の象徴として、お守りや愛の証として人々に大切にされてきました。

パティーナ大阪が掲げる“トランスフォーマティブ・ラグジュアリー”の理念と深く共鳴し、「パティー

ナ」という名が示すように、時の積み重ねとともに美しく磨かれていく価値や、この土地や人との出会いがもたらす新たな視点が、ひとつひとつの瞬間をより豊かに心へと刻んでいきます。
このアフタヌーンティーは、両者の価値観が静かに響き合うことで実現した、パティーナ大阪にとって開業以来初、そしてショーメにとっても関西エリア初となる特別なコラボレーションです。





■コンテンポラリーで洗練された美の体験
今回のコレクションは、シンボルであるミツバチという自然のモチーフがもつ秩序と調和に着想を得て、パティーナ大阪ならではの感性で太陽の輝きを思わせるアフタヌーンティーへと仕立てました。まるでアート作品のように、フランスの洗練と美意識を現代的に映し出し、器やしつらえ、メニューの細部に至るまで、にじりならではの繊細な感性で表現しています。

コレクションの世界観を忠実に映し出した「はちみつレモンフィナンシェ」は、生地にやさしい甘みのはちみつレモングレーズと香り高いレモンコンフィを添え、エレガントなジュエリーを思わせる一品に。「グァバとグレープフルーツのムース」は、初夏にふさわしいトロピカルな香りと爽やかな酸味が重なり合い、陽光を思わせる華やかな余韻を演出します。軽やかなメレンゲとはちみつのシャンティーにパイナップルのソテーを忍ばせた「はちみつのヴァシュラン」は、まろやかなコクと南国果実の瑞々しい甘酸っぱさが調和し、自然美を繊細に表現しました。

セイヴォリーでは、ハニカム型のチュイルが軽やかな食感を添える「スモーク鴨 オレンジハニーグレーズ 根セロリ」は、香ばしく燻した鴨にオレンジとはちみつのグレーズが重なり合う、奥行きのある味わいに。「チーズクロケッタ はちみつのアリオリ」は、バスク産イディアサバルチーズの濃厚な旨みを閉じ込め、外は香ばしく中はとろりとした食感に仕上げ、はちみつのやさしい甘みが、メゾンの世界観を思わせる優雅な余韻を演出します。

スイーツ・セイヴォリーそれぞれにヨーロッパのメゾンに息づく美意識を宿し、口にするたび“幸せを運んでくれる”ラッキーモチーフを感じていただけるようなコレクションに仕上げています。

このアフタヌーンティーをさらに彩るのが、大阪発の都市養蜂プロジェクト「OSAKAHONEY」による地元産の蜂蜜です。パティーナ大阪に隣接する大阪城公園をはじめ、市内各所に咲く花々から採れた非加熱の生蜂蜜は、繊細な花の香りと澄んだ甘みが特徴。地域とのつながりや、都市と自然が共生する大阪ならではの風景を映し出します。パティーナが大切にするサステナビリティの想いとともに、その味わいをメニューの一部に取り入れました。



【スイーツ】

・グァバとグレープフルーツのムース グァバのムース グレープフルーツジュレ クランブル

・はちみつと柑橘フルーツのダコワーズ グレープフルーツ 柑橘コンフィチュール はちみつクリーム

・シトラスタルト レモンクリーム メレンゲ レモンコンフィチュール

・はちみつのヴァシュラン はちみつシャンティー パイナップル メレンゲ

・はちみつレモンフィナンシェ はちみつレモングレーズ レモンコンフィ

・ローズマリーシトラススコーン 黒糖スコーン

・大阪ハニーはちみつ 柑橘コンフィチュール クロテッドクリーム



【セイヴォリー】

・チーズクロケッタ はちみつのアリオリ

・帆立のタルタル 柑橘のジュレ クリームチーズ

・フォアグラのムース リンゴ

・スモークサーモン ワサビクリーム オリーブオイルキャビア

・生ハムとチーズのブーシェ

・スモーク鴨 オレンジハニーグレーズ 根セロリ





千利休が考案した茶室の入り口「にじり口」に由来する「にじり」での体験は、日常と非日常の境界を静かに隔て、大阪城公園を望むパノラマとともに、心をほどくひとときへと誘います。 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や、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とともに、「ビー ドゥ ショーメ」コレクションに宿る洗練と普遍性を、現代的な感性で再構築した一皿一皿をご堪能ください。

■「ビー ドゥ ショーメ アフタヌーンティー」開催概要

・期間：2026 年 6 月 4 日（木）～ 7 月 31 日（金）

・時間：11:30~18:30 (16:30 ラストオーダー)

・料金：お一人様 9,000 円 (税サ込)

・場所：パティーナ大阪 19 階 ティーラウンジ「にじり」

・予約：https://patinahotels.com/osaka/ja/drink-and-dine/nijiri

※写真はイメージです。

※料金には消費税・サービス料が含まれています。

ABOUT CHAUMET

1780 年にパリで創業したハイジュエリーメゾン、ショーメ。

創業以来 245 年以上にわたり、代々受け継がれるサヴォワールフェールと、作品の一つひとつに込めたストーリーで、最初の顧客であったナポレオン 1 世とジョゼフィーヌ皇后をはじめ、世界中のロイヤルファミリーや多くの人々を魅了し続けています。

ABOUT OSAKA HONEY｜大阪ハニー

都市と自然の共生を目指す都市養蜂プロジェクト／NPO 法人 梅田ミツバチプロジェクトにおいて採蜜された、希少な都市養蜂はちみつを管理・商品化する大阪発のハニーブランド。大阪・梅田のビル屋上に設置された養蜂場で採れる非加熱・無加工の国産はちみつは、中之島や靱公園、大阪城公園、街路樹や河川敷など、都市に咲く季節の花々を蜜源としています。季節ごとに異なる香りや味わいは、大阪の四季や都市の自然環境を映す“都市のテロワール”として、多くのシェフやパティシエからも注目されています。OSAKA HONEY は、その希少なはちみつを用いた菓子・コスメ・ギフトなどの商品開発を行い、大阪ならではの新しい文化とギフト体験を提案しています。

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ナル・キュイジーヌを提供するレストラン「P72」をはじめ、サウンド・パイオニアのデヴォン・ターンブル（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などをご体験いただけます。

パティーナ大阪は、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。

詳細については、 https://patinahotels.com/osaka/ja をご覧ください。

Instagram @patinaosaka