PATINA
OSAKA

パティーナ大阪、開業初のフェスティブシーズン到来

サステナブル×ラグジュアリーが織りなす特別な体験

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、11 月 3 日（月・祝）より開業初となるフェスティブシーズンを迎えます。歴史ある大阪城を望む絶好のロケーションに位置し、サステナブルとラグジュアリーが融合した美意識のもとで、特別な時間をお過ごしいただけます。クリスマスケーキやアフタヌーンティー、レストランや宿泊プランなど、この季節にふさわしい煌めく商品や体験の数々を、パティーナ大阪ならではの洗練された空間でご堪能ください。



パティーナ大阪のクリスマスケーキコレクション

クリスマスのお祝いに欠かせないケーキは 3 種をご用意。体に優しいきび糖を使ったショートケーキや、オレンジの皮を再利用したジャムを忍ばせたロールケーキなど、パティーナならではのウェルビーイングとサステナブルへのこだわりをケーキにも反映させました。クリスマスケーキのご予約は 10 月 29 日（水）から受付開始いたします。



■きび糖と苺のショートケーキ
11cm ￥7,200（限定 100 個）/ 14cm ￥8,200（限定 40 個）
まろやかな甘みのきび糖を生地と生クリームに使い、やさしい味わいに仕上げたショートケーキ。中には豆乳のカスタードクリームをしのばせ、仕上げに苺とドライクランベリーを添えました。華やかな見た目とやさしい口あたりが魅力の、心もからだも喜ぶクリスマスケーキです。



■ブッシュ・ド・ノエル ショコラ・オランジュ
11cm ￥6,700（限定 40 個）
切り株をモチーフにしたロールケーキに、濃厚でなめらかなチョコレートクリームをたっぷりと包み込みました。アクセントのオレンジジャムは、ホテルの朝食などで使用したオレンジの皮を丁寧に再利用しじっくりと煮詰めた自家製。深い味わいとともにサステナブルな心意気も感じていただけます。



■ピスタチオグリオット
12cm ￥9,700（限定 40 個）
雪の結晶など冬のモチーフが華やかに彩る、ピスタチオのムースケーキ。中にはグリオットのコンポート入りチョコレートクリーム、ベリージュレ、ピスタチオムースが幾重にも重なり、奥行きのある味わいと上品な食感のコントラストを生み出します。豊かに香るピスタチオの風味を心ゆくまでお楽しみください。

他にも、こんがりとローストしたアーモンドをたっぷり混ぜ込んだ生地でマジパンフィリングを包み焼き上げたシュトーレン（￥3,800・限定 60 個）や、可愛らしいジンジャーブレッドクッキー（￥1,600・3 個入）など、クリスマスプレゼントに最適なアイテムをご用意しています。





【クリスマスケーキのご予約・販売について】
・予約受付期間：2025 年 10 月 29 日（水）～12 月 14 日（日）※要事前決済
・お受渡し時期：2025 年 12 月 23 日（火）～25 日（木）10 時～18 時
※シュトーレンは 11 月上旬から、ジンジャーブレッドクッキーは 12 月上旬から販売

・お受渡し場所：パティーナ大阪１階「P72」
・予約： https://www.tablecheck.com/shops/patinahotels-osaka-p72-pickup/reserve



P72 のクリスマスアフタヌーンティー

パティーナ大阪１階のシグネチャーレストラン「P72」でご提供するアフタヌーンティーもクリスマス仕様に。赤鼻のトナカイをイメージしたベリーとチョコレートのケーキ、キャンドルに見立てたピスタチオグリオット、マロンクリームとオレンジ香るクリスマスモンブランなどのスイーツ５種と、黒毛和牛ほほ肉と淡路玉葱のフリット、蕪のグリルと自家製鴨のプロシュート、じゃがいもと葱のエスプーマなど、季節の食材をふんだん使用したセイヴォリー5 種が、ツリー型のスタンドを中心に可愛らしく並びます。また自家製のスコーンには、アップルシナモンと黒糖のフレーバーをご用意しました。木の温かみを感じるインテリアで、心弾むアフタヌーンティータイムをお楽しみください。



【スイーツ】
・ベリーとチョコレートのケーキ
・クリスマスモンブラン
・ピスタチオグリオット
・ベリータルト
・ピスタチオフィナンシェ
・黒糖スコーン アップルシナモンスコーン

【セイヴォリー】
・干し椎茸とマグロ節のスープ
・カリフラワーのアイスクリーム
・じゃがいもと葱のエスプーマ
・蕪のグリルと自家製鴨のプロシュート
・黒毛和牛ほほ肉と淡路玉葱のフリット

■クリスマスアフタヌーンティー
期間：2025 年 11 月 3 日（月・祝）～12 月 25 日（木）11:30～16:00 (ラストオーダー)
場所：パティーナ大阪 1 階「P72」
料金：お一人様 8,000 円　（※12 月 20 日～25 日はクリスマス特別料金 10,000 円）
予約：https://patinahotels.com/osaka/ja/drink-and-dine/p72



絶景ティーラウンジ「にじり」の冬のアフタヌーンティー

大阪城公園を一望するティーラウンジ「にじり」には、雪をイメージしたアフタヌーンティーがお目見えします。華やかな白と赤を基調としたスイーツには、雪の結晶をトッピングした洋梨とホワイトチョコレートのムース、りんごとチーズクリームのハーモニーが楽しめるアップルタタン、さくさくのメレンゲと濃厚なマロンの風味が絶妙な栗と洋梨のモンブランなど計 5 種類をご用意しました。バスク料理「IÑAKI」のキッチンからご提供するセイヴォリーは、フォアグラや自家製スモークのぶりなど本格的な味覚を取り揃えた計 6 種類がお楽しみいただけます。藍染めの

グラデーションが美しい螺旋階段が象徴的な和の趣溢れる空間で、秋から冬へと装いを変える大阪城公園の景色を眺めながら、上質なひとときをご満喫ください。



【スイーツ】
・洋梨とチョコレートのケーキ
・アップルタタン
・ベリータルト
・栗と洋梨のモンブラン
・ベリーフィナンシェ
・黒糖スコーン アップルシナモンスコーン

【セイヴォリー】
・サツマイモのスープ 牛蒡
・自家製スモークのぶり レモン アボカド
・ライスペーパー 桜エビ ドライトマト サフラン
・フォアグラ カカオ ラズベリー 黒胡椒
・フィッシュブランダード クルトン パセリ
・イカの炭火焼 アホブランコ

■スノーシンフォニーアフタヌーンティー
期間：2025 年 11 月 3 日（月・祝）～2026 年 1 月 7 日（水）11:30～16:30 ラストオーダー
場所：パティーナ大阪 19 階「にじり」
料金：お一人様 9,300 円（※12 月 20 日～25 日はクリスマス特別料金 12,500 円～）
予約：https://patinahotels.com/osaka/ja/drink-and-dine/nijiri



ホテルレストランでのクリスマスランチ＆ディナー

館内の各レストランでも、クリスマスにふさわしい特別なメニューをご用意しています。

■バスク料理「IÑAKI」クリスマスランチ＆ディナー
本格的なバスク料理をお楽しみいただける「IÑAKI」 では、トリュフやフォアグラ、ズワイガニといった贅沢な食材を用いたタパスや、香ばしい炭火のジョスパーグリルで焼き上げた「平目 ヘーゼルナッツのピルピル ポルチーニのパルマンティエ」、「バスクソーセージとトリュフを詰めたホロホロ鳥 ロティスリー仕立て」などをコース仕立てでお楽しみいただけます。大きな窓一面に広がる大阪の絶景と共に、情熱的なバスクの味わいと心満たされる聖夜のひとときをお過ごしください。
期間：2025 年 12 月 23 日（火）～12 月 25 日（木）
場所：パティーナ大阪 19 階「IÑAKI」
料金：ランチ お一人様 12,000 円～22,000 円 / ディナー お一人様 18,000 円～30,000 円
予約：https://patinahotels.com/osaka/ja/drink-and-dine/inaki



■鉄板焼「馬藺」クリスマスランチ＆ディナー

日本各地から厳選した旬の食材を、職人の巧みな技で一皿ずつ丁寧に仕上げる鉄板焼「馬藺」。クリスマス期間には、黒アワビや伊勢海老、黒毛和牛フィレ肉など、贅を尽くしたコースをご用意しています。食材が鉄板の上で香ばしく焼き上がる音や香り、立ちのぼる湯気、そして繊細な味わい――ライブクッキングならではの臨場感を、五感のすべてでお愉しみください。

期間：ランチ 2025年12月20日（土）～25日（木）／ディナー12月23日（火）～12月25日（木）

場所：パティーナ大阪19階「馬藺」

料金：ランチ お一人様16,000円・25,000円 / ディナー お一人様35,000円・60,000円

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



■シグネチャーレストラン「P72」クリスマスランチ＆ディナー

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、繊細に移ろう季節の変化に寄り添った料理を提供する「P72」。フェスティブシーズンには、蕪のグリルや発酵茸のラビオリなど有機野菜や発酵食材を使ったメニューに加え、紅ズワイガニのタルタルやあんこうのローストなど、この時期ならではの味覚が揃います。天気のよい日には、緑豊かなテラスで開放的なダイニングも。木の温もりと柔らかな灯りに包まれながら、旬の恵みを一皿ごとに味わう至福のひとときをお楽しみください。

期間：ランチ 2025 年 12 月 20 日（土）～25 日（木）／ディナー12 月 23 日（火）～12 月 25 日（木）

時間：ランチ 11:30～ 14:30 ラストオーダー ／ ディナー17:30～ 21:00 ラストオーダー

場所：パティーナ大阪 1 階「P72」

料金：ランチ お一人様 8,000 円・13,000 円 / ディナー お一人様 13,000 円・18,000 円

予約：https://patinahotels.com/osaka/ja/drink-and-dine/p72



■SONATA BAR & LOUNGE クリスマスカクテル

最上階に佇む SONATA BAR & LOUNGE でも、この季節だけの華やかなクリスマスカクテルが登場します。

祝砲を意味するクラシックカクテル「フレンチ 75」をベースに、クリスマスらしい特別感を演出する苺を使用したオリジナルカクテル「サルート」は、紅茶の香りと華やかな味わいが特徴です。さらに、ホリデーシーズンの定番であるスパイスの香るクリスマスエールをイメージした「ブラックノエル」もご用意。日本を代表するウイスキー「山崎」に、自家製スパイスシロップ、ギネスビール、バニラビターズを重ねた奥行きのある味わいが、冬の夜をあたたかく包み込みます。きらめく大阪の夜景とともに、この季節だけの特別な一杯をお楽しみください。

期間：2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 25 日（木）

時間：月～金曜 14:00～23:00 / 土・日曜および祝日 12:00～23:00

場所：パティーナ大阪 20 階

料金： 3,000 円～

予約：https://patinahotels.com/osaka/ja/drink-and-dine/sonata-bar-lounge



スイート限定のクリスマス宿泊プラン

パティーナ大阪が贈るフェスティブシーズン限定の宿泊プランでは、103 平米以上のスイートルームを華やかなクリスマス装飾で彩り、インルームダイニングのディナーを煌めく夜景とともにお楽しみいただけます。街の喧騒から離れた静寂の中、特別な人と過ごすかけがえのない時間をお過ごしください。

■クリスマス宿泊プラン「Festive Indulgence」
期間：2025 年 11 月 4 日（火）～12 月 25 日（木）※予約は 2 日前まで受付
客室：デラックススイート（103 平米）、アーバンスイート（127 平米）、パティーナスイート（233 平米）が対象
特典：・客室内にクリスマス装飾をご用意
・ディナーをインルームダイニングにてお届け
・地元の新鮮な食材を使用した朝食
・ウェルカムアメニティとしてシャンパンハーフボトル 1 本をプレゼント
料金：1 室 2 名様 1 泊 296,510 円～
予約： https://patinahotels.com/osaka/offers



サステナブルなコンセプトの館内クリスマス装飾

豊穣の象徴である「米」をテーマに、フェスティブシーズン限定のクリスマス装飾が 11 月 3 日（月・祝）より登場します。日本文化の象徴でもある米を通じて、自然への敬意とサステナブルな未来への想いを優美に表現します。館内装飾には、稲刈り後に出荷されない稲をはじめ、ヤドリギやモミの木、流木といった自然素材をふんだんに取り入れ、やさしくも洗練された空間を演出。さらに、再生ガラス製のオーナメントと自然素材の和紙のオーナメントをアクセントとして添えることで、上質さとサステナブルな精神が響き合う特別な世界観を描き出します。
この装飾の象徴となるクリスマスツリーの点灯式を、11 月 3 日（月・祝）17 時より 19 階ロビーにて開催いたします。きらめく光とともに、心温まるホリデーシーズンの幕開けをお楽しみください。

掲載用画像はこちらよりダウンロードください。
表記料金には税金・サービス料が含まれています。
メニュー内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。

***

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: 03-5771-8808

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（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

である「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

ABOUT PATINA HOTELS & RESORTS
パティーナホテルズ&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。パティーナは進化を促す旅を体現しており、パティーナ（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。パティーナ大阪は、パティーナモルディブ・ファーリアイランドに続き、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、 https://patinahotels.com/ja 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、10 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、パティーナホテルズ&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」「ワールドベストアワード 2025」において、3 年連続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。