パティーナ大阪、「ウィンター・フォレスト」をテーマに

2026年フェスティブシーズンを展開

クリスマスディナーやアフタヌーンティー、音楽、ウェルネスなど、冬を楽しむ多彩なプログラム



世界有数のラグジュアリーホテルを展開するカペラホテルグループ初の日本進出ホテルであるパティーナ大阪（大阪市中央区）は、2026年のフェスティブシーズンに、「ウィンター・フォレスト―冬の森に灯る、祝福のひと時」をテーマにしたクリスマスおよびニューイヤープログラムをお届けします。館内には冬の森を思わせる装飾が施され、季節の恵みを生かした料理やスイーツ、年末の夜を包む音楽、心身を穏やかに整えるウェルネスまで、「ウィンター・フォレスト」のテーマが館内の随所に息づきます。
日頃のご愛顧への感謝を込めて、大切な人と心を通わせる、この季節ならではのパティーナ大阪をお楽しみください。

パティーナ大阪 クリスマスケーキコレクション

フェスティブシーズンの食卓を彩るクリスマスケーキとして、「きび糖と苺のショートケーキ」「ピスタチオベリーオーナメント」「ブッシュ・ド・ノエル マロン・オランジュ」の3種類と、「ジンジャーマンクッキー」「干し柿とオレンジのパネトーネ」「シュトーレン」を販売します。

PATINA
OSAKA



きび糖と苺のショートケーキ

料金：11cm 7,200円／14cm 8,200円

まろやかな甘みのきび糖を生地と生クリームに使用し、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、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。



ピスタチオベリーオーナメント

料金：12cm 9,700円（限定40個）

クリスマスオーナメントをモチーフにしたケーキに、パティーナのロゴをあしらった小さなオーナメントを飾りました。なめらかなピスタチオムースに甘酸っぱいベリーのジュレと香ばしいナッツを重ね、豊かな味わいに仕上げました。繊細な口どけとともに、クリスマスならではの贅沢な味わいをお楽しみください。

PATINA
OSAKA



ブッシュ・ド・ノエル　マロン・オランジュ

料金：12cm 6,700円（限定40個）

切り株をモチーフにしたクリスマスケーキ。しっとりと焼き上げたチョコレート生地に、ホテルで使用したオレンジの皮を生かした自家製ジャムと濃厚なチョコレートクリームを重ねました。モンブランクリームとマロングラッセを合わせ、栗とチョコレートの深みのある味わいに、オレンジの爽やかな香りを添えています。



ジンジャーマンクッキー

料金：1,600円（3枚入り）

ケーキの他にも、やさしく香るジンジャーとほのかなスパイスが心地よい、ジンジャーマンクッキーをご用意しました。愛らしいジンジャーマンの形にパティーナのロゴをあしらい、香り豊かな味わいです。心温まるホリデーシーズンのギフトにも、おすすめです。

PATINA
OSAKA



干し柿とオレンジのパネトーネ

料金：4,700円

干し柿の上品な甘みと、アップサイクルしたオレンジコンフィの爽やかな香りが調和する、イタリア発祥の発酵業子"パネトーネ”。自家製天然酵母とイタリア産の超強力粉を100%使用し、伝統製法で時間をかけて丁寧に焼き上げました。日本ならではの素材とイタリアの伝統、そしてサステナブルな理念をひとつに。



シュトーレン

料金：3,800円

ドライフルーツやナッツを贅沢に練り込み、芳醇な香りと奥深い味わいに仕上げたクリスマスの伝統菓子、シュトーレン。

予約期間：2026年10月1日（木）～12月13日（日） ※要事前決済
予約URL:P72（Pick Up） / Patina Osaka - TableCheck
受け渡し期間：2026年12月23日（水）～26日（土）10:00～18:00
受け渡し場所：パティーナ大阪 1階「P72」
※12月23日（水）～ 25日（金）は、当日販売分も数量限定でご用意します。

PATINA
OSAKA

P72｜七十二候に着想を得た、冬の恵みを味わうクリスマス



P72のクリスマスアフタヌーンティー

クリスマスを待ち望むこの喜びに満ちた季節に、「発酵」と「時間」をテーマにした特別なアフタヌーンティーをご用意しました。味噌を使った旨味料理は、時間とともに深みのある複雑な味わいを際立たせています。デザートには、魅力的なトナカイの形をしたお菓子や、ベリーとピスタチオで作られた鮮やかな赤と緑の菓子が、クリスマスの雰囲気に華やかなアクセントを加えます。

【スイーツ】
・トナカイケーキ　チョコレートムース ベリージュレ ヘーゼルナッツ
・ブッシュ・ド・ノエル　マロンクリーム オレンジシャンティー
・ピスタチオチーズケーキ　キルシュガナッシュモンテ オーツクランブル
・ベリータルト　苺 クランベリー ラズベリーコンフィチュール
・スティッキートフィープディング　デーツ バニラアイス キャラメルソース

【セイヴォリー】
・ほうれん草とチーズのケークサレ
・じゃがいものミルフィーユ 大徳寺納豆
・白味噌ティラミス

・蓮根と海老の揚げトースト 柚子 味噌
・人参と豆乳のクリームスープ

期間：2026年11月13日（金）～2026年12月27日（日）
場所：パティーナ大阪 1階「P72」
時間：11:30～ 16:30（ラストオーダー）
料金：ランチ お一人様 8,200円～
予約：URL P72 / パティーナ大阪 - TableCheck

冬の恵みを味わうクリスマスコースが、シグネチャーレストラン「P72」に登場します。日本古来の暦「七十二候（しちじゅうにこう）」に着想を得た一皿一皿は、地元の生産者とのつながりを大切に、旬のオーガニック食材を取り入れながら、繊細な季節の移ろいを演出します。木の温もりと柔らかな灯りに包まれた空間で、素材本来の持ち味を丁寧に引き出したお料理をご堪能ください。





クリスマスコース

期間：2026年12月23日（水）～26日（土）
場所：パティーナ大阪 1階「P72」
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）
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、20,000円
予約：URL P72 / パティーナ大阪 - TableCheck (テーブルチェック)

IÑAKI｜薪火と旬の恵みで紡ぐ、フェスティブシーズン

19階の「IÑAKI（イナキ）」では、ロティサリーや薪焼きグリルを用い、炎の力で素材の旨みを引き出すスペイン・バスク料理を提供しています。フェスティブシーズンには、薪火ならではの香りと味わいを生かしたクリスマスコースに加え、大晦日には炎を主役とした「ノーチェ・デ・フエゴ」を開催します。バスク地方に息づく、人々が集い、食を分かち合う祝宴の精神を、IÑAKIならではの一皿一皿に映し出しています。

PATINA
OSAKA




フェスティブランチコース

期間：2026年12月23日（水）～31日（木）

場所：パティーナ大阪 19階「IÑAKI」

時間：11:30～ 14:00（ラストオーダー）

料金：お一人様 6,000円、7,500円、9,500円

予約：IÑAKI / パティーナ大阪 - TableCheck (テーブルチェック)

クリスマスディナーコース

期間：2026年12月23日（水）～26日（土）

場所：パティーナ大阪 19階「IÑAKI」

時間：17:30～ 21:00（ラストオーダー）※12月23日は20:30 ラストオーダー

料金：お一人様 22,000円、30,000円

予約：IÑAKI / パティーナ大阪 - TableCheck (テーブルチェック)

PATINA
OSAKA

にじり｜日本の薔薇「WABARA」の美しさを表現したウィンターアフタヌーンティー



繊細な色と優美な佇まいを持つ、日本の薔薇「WABARA」。滋賀県のローズファームケイジで國枝啓司氏が育むWABARAの美しさに着想を得たウィンターアフタヌーンティーを、19階のティーラウンジ「にじり」にて提供します。
季節のスイーツとセイヴォリーで表現するWABARAの世界を、厳選したお茶とのペアリングとともにお楽しみください。日本の美意識と職人の手仕事が息づく空間で、大阪の冬の景色を眺めながら、穏やかな午後のひとときをお過ごしいただけます。

PATINA
OSAKA





WABARA ウィンターアフタヌーンティー

【スイーツ】

・フォアグラテリーヌ 林檎のコンポート 薔薇ジュレ

・WABARA & ライチケーキ

・ライチムース WABARAベリージュレ など

【セイヴォリー】

・枝豆のファラフェル ロメスコソース 生ハムチップ

・タラモサラタ 燻製いくら

・蕪のスープ 白味噌 柚子 など

場所：パティーナ大阪 19階「にじり」

時間：11:30〜 16:30（ラストオーダー）※12月24日〜27日のみ20:00ラストオーダー

予約：[にじり / パティーナ大阪 - TableCheck (テーブルチェック)]

期間：2026年11月13日（金）〜12月23日（水）、2027年1月4日（月）〜12日（火）

料金：お一人様 9,500円｜窓側確約・乾杯シャンパーニュ付 12,500円

期間：2026年12月24日（木）〜12月27日（日）

料金：お一人様 12,500円｜窓側確約・乾杯シャンパーニュ付 16,500円

期間：2026年12月28日（月）〜2027年1月3日（日）

料金：お一人様 9,900円｜窓側確約・乾杯シャンパーニュ付 12,500円

PATINA
OSAKA

馬藺｜日本各地の旬の食材をシェフの技とともに味わうクリスマス

日本各地から厳選した旬の食材を、シェフが目の前の鉄板で一皿ずつ仕上げる鉄板焼「馬藺」では、素材の持ち味と繊細な技が織りなすフェスティブシーズンメニューをご用意します。鉄板の上で食材が焼き上がる音や芳ばしい香り、立ち上る湯気まで、ライブクッキングならではの臨場感を五感でお楽しみください。大阪の街並みを一望する空間では、素材の持ち味を見極め、繊細な火入れによって仕上げる一皿一皿が、フェスティブシーズンの食卓を華やかに引き立てます。





クリスマスコース

期間：2026年12月24日（木）～26日（土）

場所：パティーナ大阪 19階「馬藺」

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

料金：会席ランチ　お一人様　12,000円／鉄板焼カウンターランチ　お一人様　15,000円、25,000円／鉄板焼カウンターディナー お一人様 38,000円、60,000円

予約：馬藺 BARIN / パティーナ大阪 - TableCheck (テーブルチェック)

PATINA
OSAKA

SONATA　BAR&LOUNGE｜大阪の夜景とともに楽しむフェスティブシーズン



「SONATA BAR & LOUNGE（ソナタ バー＆ラウンジ）」では、フェスティブシーズン限定のドリンクとフードが登場します。オリジナルモクテルにセイヴォリーとスイーツを組み合わせた「シンフォニー・オブ・フレーバー」をはじめ、クリスマス限定カクテルもご用意します。昼から夜へと表情を変える大阪の街並みを望む空間で、ソナタならではのフェスティブメニューをぜひお楽しみください。

PATINA
OSAKA

SONATA BAR & LOUNGEクリスマスカクテル



左：Notte di Natale
クリスマスの西洋で親しまれるカクテル「Feliz Natal」をイメージした一杯。ポートワインに、オレンジとクローブを使った自家製コーディアルを合わせ、華やかな香りとガーニッシュで聖夜を彩りました。

右：Nocturne
焼き林檎とシナモンがタルト・タタンを思わせ、シャンパーニュの泡が冬の夜にまたたく光を映します。クランベリーとローズマリーが、冬の色と香りを添えます。

期間：2026年12月1日（火）～ 26日（土）

場所：パティーナ大阪 20階「SONATA BAR & LOUNGE」

時間：平日14:00～ 22:30（ラストオーダー）、土日祝日12:00～ 22:30（ラストオーダー）

※12月18、19日、24日、25日は23:30（ラストオーダー）

料金：Notte di Natale ¥2,900 | Nocturne ¥3,800

予約：SONATA BAR & LOUNGE / パティーナ大阪 - TableCheck (テーブルチェック)

PATINA
OSAKA

フェスティブシーズン宿泊オファー




スイート限定のクリスマス宿泊プラン

パティーナ大阪で、大切な方と過ごすフェスティブシーズン。季節のスイーツと乾杯の一杯、ゆっくりと楽しむご朝食が、おふたりの時間を彩ります。デラックスルームとプレミアルームには10,000円分、スイートには20,000円分のホテルクレジットをご用意。ジュニアスイート以上のお部屋には季節の装飾を施し、華やかな滞在を演出します。街の喧騒から離れた静寂の中、特別な人と、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「ジョイフル・ギャザリング」

利用期間

ご予約期間：2026年10月1日（木）～12月22日（火）

ご宿泊期間：2026年11月16日（月）～12月25日（金）

特典内容

・フェスティブシーズンのチョコレートまたはペストリーのウェルカムアメニティ
・シャンパーニュ「テルモン レゼルヴ ブリュット パティーナ大阪ラベル」1本、またはスペシャルノンアルコールドリンク
・地元の新鮮な食材を使用したご朝食
・ジュニアスイート以上のお部屋には、フェスティブシーズンの装飾
・スイートにご宿泊の場合、20,000円相当のホテルクレジットを進呈
・デラックスルームまたはプレミアルームにご宿泊の場合、10,000円相当のホテルクレジットを進呈

・ホテルクレジットは客室1室、1滞在につき発行されます

料金：1室2名様 1泊 99,802円～
予約:https://be.synxis.com/?Hotel=48036&Chain=21430&locale=ja-JP&promo=Festive

パティーナ・ウェルネス｜冬の自然に着想を得た「ウィンター・フォレスト・グロウ」



パティーナ・ウェルネスでは、冬の森の澄んだ空気と静かな輝きに着想を得た「ウィンター・フォレスト・グロウ」が登場します。75分間のバリニーズマッサージで肌を健やかに整えた後、遠赤外線サウナで身体を温め、心身を穏やかな状態へと導きます。
トリートメント後には、温かい柚子と生姜のティーをご用意。心地よい余韻とともに身体を内側から温めます。さらに、クリスマスの季節にちなんで、パティーナ大阪オリジナルのジンジャーマンクッキーをお土産としてお持ち帰りいただけます。

PATINA
OSAKA

自然とのつながりを大切にするパティーナのウェルビーイングを、冬ならではの季節感とともにお楽しみいただけるトリートメントです。

期間：2026年11月1日（日）〜12月31日（木）
場所：パティーナ大阪 4階「パティーナ・ウェルネス」
時間：110分
料金：二名様 78,000円
予約：オンライン予約

クリスマスツリーの点灯とともにフェスティブシーズンがスタート



2026年11月13日（金）、19階のロビースペースにてクリスマスツリーの点灯式を開催します。ツリーに灯りがともる瞬間をゲストの皆さまとともに迎え、パティーナ大阪のフェスティブシーズンが幕を開けます。

期間：2026年11月13日（金）
時間：18:00〜 19:00
場所：パティーナ大阪 19階 ロビースペース

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。

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。『Travel + Leisure World's Best Awards 2026』において「World's Best Hotel（世界ベストホテル第1位）」および「No.1 City Hotel in Asia（アジアのベストシティホテル第１位）」に選出されました。 The 50 Best Hotels 2026で世界第33位に選出され、特別賞「Nikka Best New Hotel Award 2026」を受賞いたしました。

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

メディアお問い合わせ先

COLOURS株式会社

メール： patina@prcolours.com

電話：03-5403-5942