



ST REGIS
OSAKA

【セントレジス ホテル 大阪】 セントレジスが贈る、愛と洗練に満ちたバレンタインプロモーション

「Eternal Grace (エターナル・グレース)」をテーマに、大切な人と分かち合う甘美なひととき



2026年1月15日(木)- セントレジス ホテル 大阪（所在地：大阪市中区本町 3-6-12、総支配人：ルナ・バズラチャリヤ）は、2026年2月1日（日）より、バレンタインプロモーションを開始いたします。

2026年のテーマは「Eternal Grace (エターナル・グレース)」。

時代や流行に左右されることのない普遍的な美しさ、世代を超えて語り継がれる物語、そしてセントレジスが体現する洗練と優雅さを、スイーツ、料理、カクテルを通して表現いたします。

「Timeless」「Legacy」「Elegance」という3つの価値を軸に描かれる、セントレジスならではの世界観。バレンタインという特別な日に贈られる一皿、一杯、一瞬は、その想いを未来へとつなぐかたちとして、より深い意味を帯びていきます。そこには、セントレジスが大切に受け継いできた伝統や、世代を超えて語り継がれるレシピや物語、そして人から人へと静かに受け渡されてきた、愛の記憶が息づいています。華やかさだけでは語り尽くせない、成熟した愛のかたちを映し出すもの。大切な人と想いを分かち合うひとときは、まるで一つの物語のページを刻むかのように、心に深く残る体験へと昇華されていきます。セントレジスが変わることなく守り続けてきた美意識とともに、このバレンタインは、永遠に色褪せない想いを紡ぐ時間へと誘います。

セントレジス ホテル 大阪 バレンタインコレクション 2026

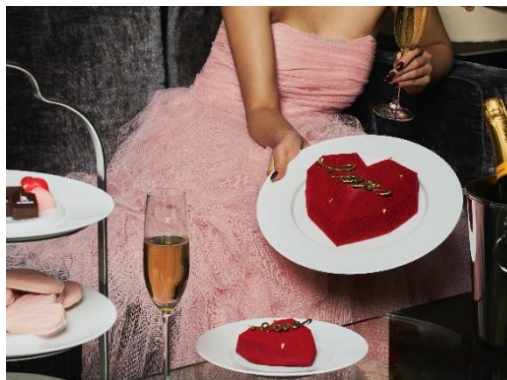
- 期 間 2026年2月1日（日）～2月14日（土）
- 時 間 11:00～18:00 ご予約分の受け渡しは 21:00 まで
- 場 所 プラッスリー「RÉGINE (レジヌ)」 1階
- WEB サイト <https://www.regine.stregisosaka.com/event/>



ST REGIS
OSAKA

ダイヤモンドハートケーキ 8cm ¥1,800/ 18cm ¥4,800

宝石を思わせる端正なフォルムが印象的な、真紅のハート形チョコレートケーキ。情熱と愛を映し出すその佇まいに、カカオの奥行きある味わいと濃密な口どけが寄り添います。艶やかな赤が特別なひとときを鮮やかに彩り、一口ごとに静かに広がる余韻が永遠を感じさせる一品です。



ボンボンショコラ 4個入り ¥2,200

シェフが一粒一粒丁寧に仕上げた、2種のボンボンショコラアソート。芳醇でコクのあるピスタチオと、華やかな酸味と泡の余韻を感じさせるカシスシャンパン、それぞれ異なる個性が、ショコラの奥深い味わいと美しく調和します。繊細な口どけの中に広がる芳醇な香りは、まるで一篇の物語のように心に残り、特別な時間を静かに引き立てます。



ハートサブレ 4枚入り ¥1,500 / 8枚入り ¥2,850

やさしいピンクのチョコレートで彩った、ハート形のサブレ。軽やかな食感とともにバターの芳醇な香りが重なり、素朴さと洗練が調和した味わいを描き出します。可憐な佇まいの中に、セントレジスならではの上品さが息づく、想いを優しく託すバレンタインのためのサブレです。



シャンパントリュフ 7個入り ¥3,200

フランス・ヴァローナ社の風味豊かなチョコレートと、シャンパンを合わせたトリュフチョコレート。口に含むとフルーティーでジューシーな深い香りと風味が広がり、すっきりとした味わいのビターチョコレートとの完璧な調和に心満たされる、至福の逸品です。

左：ハートサブレ
右：シャンパントリュフ



ST REGIS
OSAKA

セントレジス ホテル大阪 バレンタイン期間限定コース

イタリア料理「ラベデュータ」

シェフ吉田 道昭がバレンタイン期間限定で手掛ける、薔薇の花をかたどった「ローズ・ラヴィオリ」は、一つひとつ丁寧に手作業で仕上げられた、まさにアートピースのような一皿です。メインディッシュには、鴨肉とチョコレートソースという意外性に満ちた組み合わせをご用意。濃厚で奥行きのあるチョコレートソースをテーブルサイドで仕上げることで、立ち上る香りとともに、特別なひとときが静かに深まっていきます。デザートには、2月に旬の最盛期を迎える希少な「古都華いちご」を使用。糖度と酸味のバランスに優れ、みずみずしく艶やかな味わいが、コースを優雅に締めくくります。



■期 間 2026年2月12日(木)～15日(日)

■時 間 ランチ 12:00～15:00 (L.O.14:00) ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:00)

■料 金 ランチ4品コース お1人様 ¥8,500 / ワインペアリング お1人様 ¥9,200

ディナー5品コース お1人様 ¥16,000 / ワインペアリング お1人様 ¥11,500

■WEB サイト <https://www.laveduta.stregisosaka.com/our-menus>

鉄板焼「和城」



鉄板焼「和城」では、バレンタイン期間限定で特別コースをご用意。

前菜、デザート、そしてコースの余韻を彩るミニャルディーズに至るまで、カカオやチョコレートのエッセンスを巧みに取り入れ、和の精神とフレンチのエスプリが交差する和城ならではの美意識で再構築しました。甘さに寄り添うのではなく、素材の旨味を引き立てるためのカカオの使い方にこだわ



ST REGIS
OSAKA

り、鉄板焼の力強さと繊細さを同時に表現。香ばしさ、苦味、余韻が折り重なり、バレンタインという特別な一日を、洗練された大人の時間へと昇華させます。

- 期 間 2026年2月13日（金）～14日（土）
- 時 間 デイナー 17:30～22:00（L.O. 21:00）
- 料 金 草庵 お1人様 ¥25,000 / 和城 お1人様 ¥37,500 / 神戸ビーフコース お1人様 ¥65,000
- WEB サイト <https://www.wajo.stregisosaka.com/our-menus>

ブラスリー「*RÉGINE*（レジヌ）」



ブラスリー「*RÉGINE*」では、素材の本質と向き合うことから生まれる美しさを一皿に昇華した、特別メニューをご用意いたします。「甘エビのタルタル 蕪のラヴィオリ仕立て」は、とろけるような甘みを湛える甘エビを、あえて塩のみで引き締め、その純粋な旨味を際立たせた一品。余計な装飾を排し、素材そのものの力を引き出すことにフォーカスしています。甘エビの上に重ねるのは、薄く整えた蕪のヴェール。口に運んだ瞬間、甘エビの濃密な旨味と蕪のみずみずしさが同時にほどけ、静かな余韻を残します。変わることのない価値を見つめ続けるブラスリー「*RÉGINE*」の美学を体現した、タイムレスな一皿をお楽しみください。

- 期 間 2026年2月1日（日）～15日（日）
- 時 間 デイナー 17:30～22:00（L.O. 21:00）
- 料 金 ¥15,000
- WEB サイト <https://www.regine.stregisosaka.com/our-menus>



ST REGIS
OSAKA

セントレジスバー

セントレジスバーでは、世代を超えて愛され続けるカクテルの王様「マティーニ」を軸に、バレンタイン期間限定の特別なマティーニセクションをご用意いたします。ブランドの精神を象徴する一杯として親しまれる「バイオレットマティーニ」をはじめ、永遠の優雅さを体現する「エターナル・エレガンス」、そしてセントレジスのレガシーを継承するアイコニックな「レガシー・ブラッディーマリー」など、いずれもセントレジスが大切にしてきた美学と物語を映し出しています。本質を磨き続けてきたセントレジスバーだからこそ表現できる、洗練と品格に満ちたカクテル体験。大切な人とともに、記憶に残るバレンタインのひとつときをお楽しみください。



- 期 間 2026年2月12日（木）～15日（日）
- 時 間 月～木、日・祝日 17:30～23:00（L.O. 22:30）
金・土・祝前日 17:30～24:00（L.O. 23:30）
- 料 金 バレンタインカクテル 各¥3,000
- 場 所 セントレジスバー 12階
- WEB サイト <https://www.stregisbar.stregisosaka.com/>

ご予約・お問い合わせ

セントレジス ホテル 大阪 レストラン予約 06-6105-5659（10:00～19:00）

※表記料金には消費税が含まれております。

公式サイト：www.stregisosaka.co.jp

Instagram：[Instagram.com/stregisosaka](https://www.instagram.com/stregisosaka)

Facebook：[facebook.com/stregisosaka](https://www.facebook.com/stregisosaka)

###

セントレジスホテル&リゾートについて

時代を超えた洗練さと、モダンな感覚を併せ持つセントレジスホテル&リゾートは、世界の中でも最高のロケーションに55軒以上の高級ホテルとリゾートを有しており、ゲストが上質な時間を過ごしていただけることをお約束いたします。20世紀の幕開けにジョン・ジェイコブ・アスター4世がニューヨークに最初のセントレジスホテルをオープンして以来、ゲストのご期待にお応えできるよう、セントレジス独自のバトラーサービスによって妥協のないサービスをご提供してまいりました。さらに詳しい情報や新たな開業情報については、



ST REGIS
OSAKA

<http://www.stregis.com/> をご覧ください。Instagram、Facebookでも最新情報を発信しています。セントレジスホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoy は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](#)での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、<https://www.marriott.com/loyalty.mi>をご覧ください。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル（NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ）は、141 カ国・地域に 30 以上のブランド、合わせて 8,900 軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.com をご覧ください。Facebookや@MarriottIntl にてXとInstagramでも情報発信しています。

Press Contact:

セントレジス ホテル 大阪 マーケティングコミュニケーションズ

ジェップ 聖子 seiko.diep@stregis.com

味谷 奈緒 nao.ajitani@whotels.com

セントレジス ホテル 大阪 広報代理店

株式会社RHYMES

トムリンソン 妙子 taeko.tomlinson@rhymes-pr.com

ベルトン 奈々美 nanami.belton@rhymes-pr.com