



ST REGIS
OSAKA

【セント レジス ホテル 大阪】冬を彩る美食の饗宴「ウィンター・エレガンス」

セレブレーションの象徴であるシャンパン・サーベラージュ、シャンパンタワーが華やかに幕を開ける、ミシュラン二つ星のシェフ・飯塚 隆太氏を迎えた一夜限りのスペシャルディナーイベントを開催



2026年1月26日（月） - セント レジス ホテル 大阪（所在地：大阪市中心区本町3-6-12、総支配人：ルナ・バズラチャリヤ）は、2026年2月16日（月）に、一夜限りのディナーイベント「ウィンター・エレガンス」を開催いたします。

セントレジス ホテル 大阪に脈々と受け継がれてきた美食の伝統を、現代的な感性で再解釈するブラッスリー「RÉGINE（レジヌ）」。フランス料理の正統を礎に、素材、技、余韻にまで気品を宿すその世界観は、ホテルの哲学である“Timeless Elegance（時を超える優雅さ）”を体現しています。監修を務めるのは、ミシュラン二つ星レストラン「Ryuzu」オーナーシェフ・飯塚 隆太氏。繊細な美意識と確かな技術に裏打ちされた飯塚シェフの料理は、クラシックなフランス料理に自由な発想で日本のエッセンスや食材を融合し、国内外から高い評価を受けています。

セントレジスの伝統を象徴するシャンパン・サーベラージュから幕を開け、セレブレーションの精神を体現するシャンパンタワーが華やかな瞬間を彩る特別な夜。一夜限りのスペシャルディナーイベント「ウィンター・エレガンス」では、飯塚シェフが腕を振り、その料理哲学と美意識を凝縮した、この夜のためだけの特別コースをご用意いたします。

シグニチャーに息づく美意識と哲学を礎に、選び抜かれた冬の食材と丁寧に向き合いながら、その持ち味を幾重にも引き出し、この夜のためだけの唯一無二の食体験へと昇華。芳醇な香りを放つトリュフや、力強い旨みを湛えたクエなど、随所で立ち上がる季節の香りと味わいが重なり合い、冬ならではの豊かな滋味とエレガンスが、コース全体を通して鮮やかに描き出されます。

セントレジスならではの優雅で落ち着いた空間に身を委ねながら、確かな技と美意識が息づく料理を味わう、品格に満ちたひととき。この夜にしか出会えない、心満たされる美食の余韻を、ぜひご堪能ください。



ST REGIS
OSAKA

冬を彩る美食の饗宴「ウィンター・エレガンス」

- 期間 2026年2月16日（月）
- 時間 18:00 ドアオープン
18:30～19:00 シャンパン・サーベラージュ／シャンパンタワー／カナッペ
19:00～21:00 ディナー
- 料金 ディナーコース ¥27,000／ワインペアリングコース ¥50,000
※表記料金には消費税・サービス料が含まれております。
- 場所 ブラッスリー「RÉGINE」1階
- WEBサイト <https://www.marriott.com/ja/offers/packages/Luxury-Dining-Event.mi>
- 内容 シャンパン・サーベラージュ／シャンパンタワー／カナッペ

《ディナーコース》

- ズワイガニとキャビア・クリスタルをカリフラワーの軽いムースとクリュスタッセのアングレーズソースと共に
- 地鶏温度卵と椎茸のフリカッセ グアンチャーレをのせてパセリのクーリーとキノコのエキューム トリュフと共に
- クエのクルスティアン 野菜のマティニヨンと共に
- 黒毛和牛フィレ肉のグリルと野菜のロティを添えてペリゲーソースで
- レモンクリームを詰めたフロマージュブランのムース ヨーグルトアイスクリームと苺を添えて
- ミニャルディーズ
- コーヒー又は紅茶



《ワインペアリングメニュー》

Veuve Clicquot Yellow Label（シャンパン・サーベラージュ／シャンパンタワー）
Rose Brut Ruinart
Bourgogne Pinot Noir 2021 750ml Couvent des Visitandines
Condrieu Les Terrasses De L'empire 2016
Chambolle-Musigny 1er Cru “Les Charmes” – Manoir 1990
Solera Ratafia Champenois Henri Giraud

飯塚 隆太氏プロフィール

1968年新潟県十日町市生まれ。大阪辻学園調理・製菓専門学校卒業後、第一ホテル東京ベイ（現オークラホテル東京ベイ）、ホテルザ・マンハッタン、横浜ロイヤルパークホテル、青山1999ロアラブッシュ等を経て1994年に「タイユバン・ロブション」の門を叩く。1997年渡仏、「トロワグロ」等の星付きレストランで修業。帰国後「タイユバン・ロブション カフェ・フランセ」のスーシェフ、その後、料理学校でフランス料理の主任講師を務める。2004年「ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション」、2005年「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」のシェフを歴任。2011年2月1日 Restaurant Ryuzuを開店。農林水産省料理人顕彰制度 料理マスターズシルバー賞を受賞しているほか、料理人団体等の理事も務めるなど、料理人の育成や業界の活性化に寄与している。



ST REGIS
OSAKA

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、<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