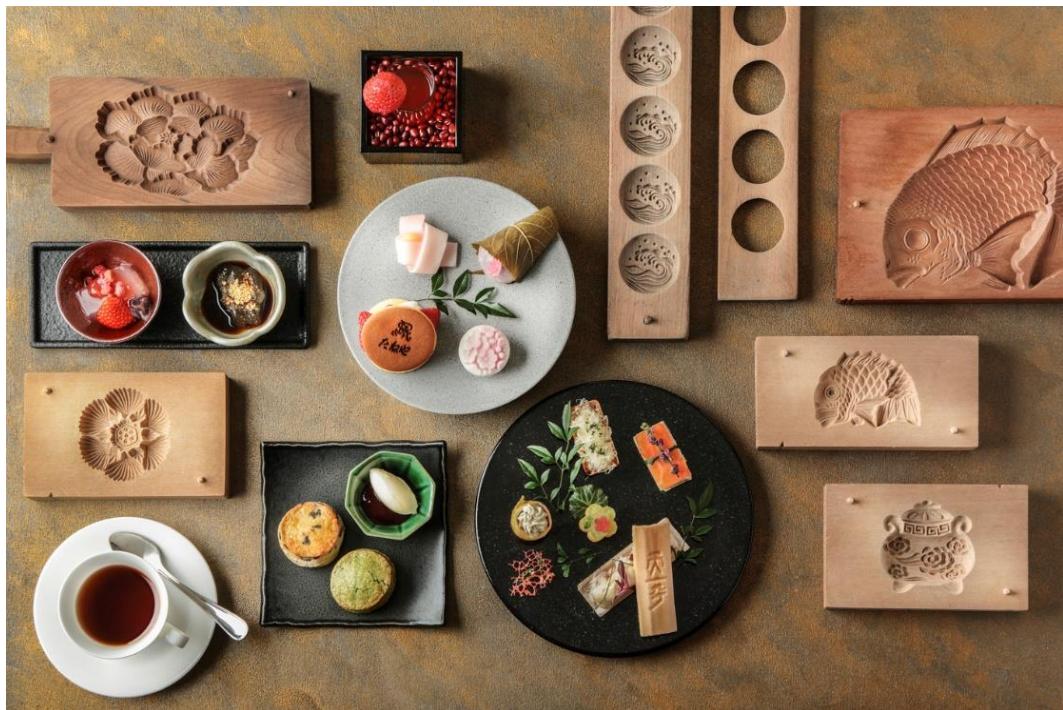




ST REGIS
OSAKA

【セント レジス ホテル 大阪】春を待つ瑞々しい苺と和菓子の美意識が出会う優雅な午後「たねや ストロベリー・ティーセレモニー アフタヌーンティー」

ブランドロゴを刻んだ「生どら いちご mini」や、出来立てのわらび餅、春の恵みを映すセイヴォリー。和と洋が重なり合う、季節を巡るアフタヌーンティーを開催。



2026年2月6日（金）～セント レジス ホテル 大阪（所在地：大阪市中央区本町3-6-12）は、2026年2月16日（月）～4月30日（木）の期間、ブラッスリー「RÉGINE（レジーヌ）」2階にて「たねやストロベリー・ティーセレモニー アフタヌーンティー」を開催いたします。

折々の季節や素材を大切に和菓子づくりを続けてきた「たねや」と、世界各地でアフタヌーンティーのリチュアルを受け継いできたセントレジス。本年は二度にわたりコラボレーションを予定しており、その第一章となる今回は、瑞々しく可憐な苺を主役に、日本の仲春を描くティーセレモニーをお届けします。

両者に通底するのは、移ろう季節の一瞬を最も美しいかたちで表現するという姿勢。和菓子の繊細な感性とセントレジスが大切にしてきた優雅な午後の文化が響き合い、味わいと時間がひとつに重なります。

1872年創業の和菓子舗「たねや」は、近江八幡の風土とともに歩み、自然の美しさを菓子に映し続けてきました。「自然に学ぶ」という理念のもと広がるラコリーナ近江八幡では、菓子づくりを支える自然や人の営みを未来へつなぐ挑戦が続いている。

その哲学に呼応するように、セントレジスはもてなしの時間そのものを価値として育んできました。今回の舞台となるブラッスリー「RÉGINE」2階では、和菓子づくりの伝統である菓子木型をカウン



ST REGIS
OSAKA

ターに配し、茶会を思わせる穏やかな設えを整えています。手仕事に宿る温度を感じながら、味わいと空間がひとつの物語として静かに結ばれていきます。

やわらかな光が差し込む午後に始まる「たねや ストロベリー・ティーセレモニー アフタヌーンティー」は、全てのスイーツをたねやがセント レジス ホテル 大阪のためだけにアレンジを加え特別に用意した、日本の春を静かに味わう構成でお届けします。



アフタヌーンティーを象徴する「生どら いちご mini」は、ふんわりと焼き上げたどらやきの生地に、セント レジス ホテル 大阪オリジナルの生クリームと瑞々しい苺、たねや伝統の餡を重ね、両ブランドの焼き印を刻印。和菓子の美意識とホテルの洗練がひとつに重なり合う、ここでしか楽しむことができない一品です。出来立ての食感を味わっていただくため賞味期限わずか 30 秒の「わらび餅」は、口に含んだ瞬間にほどける食感と黒蜜の奥行きが印象的な逸品。「あんみついちご」は、澄んだ寒天の口当たりに黒蜜のコクと苺の酸味が重なり、軽やかで季節を感じる味わいを描きます。

さくら餅や上生菓子は、冬から春へと移ろう情景を繊細に映し出します。ほどよく塩漬けした大島桜の葉で包んだ淡い桜色の「さくら餅」は、薄紅に染めた白小豆餡を道明寺生地で包み、香りとともに春の気配を届けます。さらに、季節に寄り添いながら職人の手で丁寧に仕立てられるたねやの「上生菓子」は、和菓子の真髄ともいえる繊細な味わい。期間中にもご提供する趣を変え、2月、3月は「恋文」「此花」が冬の静謐さを、4月は「春霞」「蝶の舞」が春の息吹を映し出します。長年培ってきたたねやの手仕事と、セント レジスが大切にしてきた“もてなしの時間”が重なり合い、甘味ひとつひとつが、アフタヌーンティーのひとときにはじかな華やぎと余韻を添えます。

「大納言&抹茶スコーン 自家製京の雫いちごのジャムとクロテッドクリームを添えて」は、和の素材が静かに響き合う一皿。京都府八幡市のブランド苺、「京の雫」を丁寧に焼き上げた自家製ジャムは、果実の瑞々しさと自然な甘みが引き立ち、抹茶スコーンのほろ苦さと調和します。



ST REGIS
OSAKA



セイヴォリーは、和菓子の甘みを引き立てる存在として、香りで春を語ることを軸に構成。たねやの代表銘菓「ふくみ天平」に用いられる最中種を活かした「蟹とカリフラワームースの最中」は、近江の糯米から生まれる香ばしさが甲殻類の旨みを包み込み、和と洋の技法が織りなす新たな味わいを描きます。

「自家製スモークサーモンと紫蘇のサンドウィッチ」は、穏やかな燻香と清々しい香りが重なり合い、余韻を軽やかに導きます。フォアグラの風味を忍ばせた「パルメザンチーズとフォアグラ風味のスフレ」は、ふんわりとほどける食感の中にコクを宿し、「ビーフパストラミのクレープロール」は、旨みとやさしい酸味が調和する一品。「筍と生ハムのキッシュ」は、春の息吹を感じさせる素材の香りが広がります。それぞれが季節の気配を香りとともに描き出し、午後のひとときをより豊かに、より印象深く整えていきます。

冬の余韻と春の兆しが交差するこの季節。たねやとセントレジスが重ねてきた対話から生まれたストロベリー・ティーセレモニーは、味わいを超えて、季節を体感する優雅な儀式。和と洋の感性が響き合う、特別な午後をご堪能ください。

たねや ストロベリー・ティーセレモニー アフタヌーンティー

- 期間 2026年2月16日（月）～4月30日（木）
- 時間 12:00～17:00
- 料金 お1人様 ¥8,200 / グラスシャンパン付き お1人様 ¥10,000
- 場所 ブラッスリー「RÉGINE（レジーヌ）」2階
- 内容
《ウエルカムドリンク》
苺小豆ひとひら



ST REGIS
OSAKA

«スイーツ»

生どら いちご mini

あんみついちご

わらび餅

さくら餅

上生菓子

恋文／此花 (2月 16日～3月 31日)

春霞／蝶の舞 (4月 1日～4月 30日)

«スコーン»

大納言&抹茶スコーン

自家製京の雫いちごのジャムとクロテッドクリームを添えて

«セイヴォリー»

蟹とカリフラワームースを最中に挟んで

自家製スマートサーモンと胡瓜のサンドウィッチ 紫蘇の香りと共に

パルメザンチーズとフォアグラ風味のスフレ ミントの香りと共に

ビーフパストラミとオニオンコンフィのクレープロール フロマージュブランのソースで

筍と生ハムのキッシュ 春の香りのジェノベーゼソースで

■WEB サイト <https://www.regine.stregisosaka.com/specials>

■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)

※表記料金には税・サービス料が含まれております。

公式サイト：www.stregisosaka.co.jp

Instagram：Instagram.com/stregisosaka

Facebook：facebook.com/stregisosaka

###

たねやについて

1872年、滋賀県近江八幡に創業した和菓子舗「たねや」。豊かな自然と深い歴史をかさねた地で、素材にこだわるお菓子づくりを続けています。2015年にはたねや・クラブハリエのフラッグシップ店ラコリーナ近江八幡を、2025年には琵琶湖岸にたねやの単独店舗LAGO大津をオープンいたしました。折々のお菓子をはじめお菓子の素材を育む「農」や人々のいとなみを支える「水」についても多様な人とつながり、様々な取り組み進めています。



ST REGIS
OSAKA

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ます、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・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は会員の皆さん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タ）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・プログラムを開催しています。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