



ST REGIS
OSAKA

**【セント レジス ホテル 大阪】 イタリアンドルチェの奥深い世界へ テーブルオーダーで
愉しむ「ウィークエンド ドルチェコレクション」**

週末限定、洗練されたランチコースとともに、イタリア料理「ラ ベデュータ」で心ゆくま
で堪能する甘美なるイタリアンスイーツ



2026年2月20日(金)- 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、イタリア料理「ラ ベデュータ」にて、2026年2月21日（土）より、シェ
フ吉田 道昭によるイタリアの季節感と日本の旬を織り込んだコース料理に、エグゼクティブペスト
リーシェフ 桑原 涼介が手がけるドルチェコレクションを重ねた、週末限定の美食体験「ウィークエ
ンドドルチェコレクション」をご用意いたします。

イタリアにおいてドルチェは、単なる甘味ではなく、何世紀にもわたり受け継がれてきた製法や物語
を宿す文化の象徴です。日曜日の食後、エスプレッソを片手に甘味を分かち合う時間には、食事を締
めくくる以上の意味が込められています。そこにあるのは、味わいとともに流れる豊かな時間そのも
のです。

「ウィークエンドドルチェコレクション」では、ランチコースのデザートとして、イタリアンドル
チェ5種類を、好きなものをお好きなだけ、テーブルサーブでお楽しみいただけます。



ST REGIS
OSAKA

エグゼクティブ ペストリーシェフ 桑原 涼介は、イタリアンドルチェの伝統を土台にフレンチの技法を織り交ぜ、素材の個性をより鮮明に描き出します。焼き菓子の香ばしさ、リコッタのやわらかな乳味、柑橘の爽やかな酸味、ナッツの奥行き。ひとつひとつの素材が持つ表情を尊重しながら、料理の流れに自然に寄り添う味わいへと昇華させます。



大きな器でご用意する「スコップティラミス」は、軽やかな口どけの中にエスプレッソのほろ苦さとマスカルポーネの芳醇なコクが重なり合う、イタリアを代表するデザート。ゲストのお好きな分だけすくい上げるひと時もまた、どこかイタリアの家庭に招かれたかのような、温もりある寛ぎの情景を思わせます。

「ラズベリーのズコット セントレジス風」は、トスカナ地方発祥の伝統的なドーム型ケーキを、薔薇の意匠で優雅にアレンジ。華やかなラズベリーの酸味とともに、気品あふれる佇まいがテーブルを彩ります。「マダガスカル産ヴァニラを贅沢に用いたクレームブリュレ」は、フランス産カソナードを纏わせることで、より一層深みのある香りとコクを実現。表面のキャラメリゼを割る瞬間の、心地よい音と食感もまた、愉しみのひとつです。トップに飾られたローズから、フランス産苺のピューレがとろりと溢れ出す「ヴァニラ風味のパンナコッタに国産苺をあしらって」は、視覚と味覚の双方で楽しむ、華やかな一皿。「イタリア産レモンクリームタルト」は、シチリア産レモンの爽やかな酸味が際立つ伝統菓子で、バターの香り豊かなタルト生地とともに、甘酸っぱい余韻が優雅に広がります。

イタリア各地に息づく伝統菓子の世界を、料理の流れの中で味わうひと時。土地に受け継がれてきた記憶や職人の想いに触れながら、甘味が持つ奥深い文化に身を委ねる時間をお届けいたします。ラベデュータならではの美意識とともに、イタリアが誇る甘美で歴史ある食文化を、深く、豊かにご堪能ください。



ST REGIS
OSAKA

ウィークエンドドルチェコレクション

- 期間：2026年2月21日（土）～ 毎週土日限定
- 時間：12:00～14:30
- 料金：お1人様 6,500円、シャンパンフリーフロー付き お1人様 16,500円
- 内容：
前菜、パスタまたはリゾット、ドルチェコレクション、1ドリンク
- WEBサイト <https://www.laveduta.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・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](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。



ST. REGIS
OSAKA

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