



ST REGIS  
OSAKA

【セントレジス ホテル大阪】 「セントレジスアフタヌーンティー with ヴアレクストラ — イジィデ・イン・ブルーム —」 季節の色彩を纏うイジィデの美学を、セントレジス伝統の優雅なアフタヌーンティーのリチュアルに重ねて



2026年2月25日(水) - セントレジス ホテル大阪（所在地：大阪府中央区本町3-6-12、総支配人：ルナ・バズラチャリヤ）は、2026年3月2日（月）から5月31日（日）までの期間、12階「セントレジスバー」にて、イタリア・ミラノ創業のラグジュアリーレザーブランド「ヴァレクストラ」とのコラボレーションアフタヌーンティー「セントレジスアフタヌーンティー with ヴアレクストラ — イジィデ・イン・ブルーム —」を開催いたします。

ヴァレクストラのアイコンバッグ「イジィデ」が宿す、研ぎ澄まされたラインと静謐な色彩の美しさ。その美学に、日本の季節を象徴する花々を重ね、セントレジスに受け継がれてきたアフタヌーンティーというリチュアル（儀式）として、3ヶ月間に渡り描き出します。

今回のコラボレーションアフタヌーンティーのテーマは「花」。3月は春の訪れを告げるミモザ、4月は儚くも華やかな桜、5月は雨に彩られる紫陽花。それぞれの月に、ヴァレクストラがもつ色彩のニュアンスを重ねながら、季節の移ろいをスイーツやセイヴォリー、ドリンクへと丁寧に落とし込みます。訪れる月ごとに、味わいや色の印象が静かに変化していく体験が、午後の記憶をやわらかに彩ります。



ST REGIS  
OSAKA



ウェルカムドリンク「ミモザ・エクラ」



スイーツ (3月)

ご着席後、最初にお楽しみいただくのは、月ごとの花と色彩から着想を得たウェルカムドリンク。花の香りや色合いを繊細に表現した一杯が、これから始まる体験への期待をそっと高め、アフタヌーンティーという優雅な儀式へと誘います。3月は、春の訪れを告げる「ミモザ・エクラ」。カモミールのやわらかな香りにパッションフルーツとレモンの爽やかさを重ね、陽光のような彩りで季節の幕開けを表現します。4月は、桜に着想を得た「桜雫」をご用意。ハイビスカスティーと桜シロップの繊細な甘酸っぱさに花びらを浮かべ、儂く美しい春の情景をグラスに映します。そして5月には、クラシックブルーの色彩にトニックウォーターのきらめきを重ね、穂紫蘇のほのかな香りが初夏の気配を運ぶ「バイオレット・ミスト」。移ろう季節を静かに感じさせる一杯が、優雅な午後の始まりを印象づけます。

テーブルには、月替わりで登場するイジイデの端正なフォルムから着想を得たマンスリーグニチャースイーツをはじめ、花の色彩を映したスイーツの数々が並びます。

3月のマンスリーグニチャースイーツ「パッションフルーツとオレンジのチーズケーキ」は、柑橘の明るい酸味とチーズのなめらかなコクが調和し、春の訪れを告げるミモザのイエローを、軽やかに伸びやかな味わいとして表現。4月は「桜とチェリーのホワイトチョコレートムース」。桜のやさしい香りとチェリーの果実味を、まるやかなホワイトチョコレートが包み込み、儂くも華やかな春爛漫の情景を描き出します。5月には「カシスとスマイルのバニラケーキ」が登場。深みのあるベリーの酸味に、スマイルの気品ある香りとバニラの余韻が重なり、雨に濡れた紫陽花を思わせる、しっとりとした初夏の表情を映します。

そのほか、ヴァレクストラのギフトボックスを象った「ビターチョコレートとプラリネのサブレ」は、ベネズエラ産のカカオ74%のビターチョコレートを贅沢に使用。カカオのほろ苦さとナッツのコクが重なり、造形美とともに味わいにも奥行きを感じさせる一品。季節のカラーを纏ったメガネケースをあしらった「ストロベリーとマラスキーノのムース」は、軽やかな口どけの中に果実の酸味と甘みが広がり、遊び心とエレガンスを静かに添えます。また、イタリアのBABBİ社のピスタチオペーストを練り込んだ「ピスタチオのパウンドケーキ」や「カフェとクルミのタルト」など、素材の個性を大切に焼き菓子をご用意。コク深く濃厚な味わいが穏やかな余韻と調和をもたらします。



ST REGIS  
OSAKA

スコーンは、プレーンとカモミールの2種をご用意。ミックスベリージャムとともに味わうことで、色彩豊かな甘味の流れの中に、落ち着いた余韻を添えます。



セイヴォリー (3月)

セイヴォリーでは色と食材に目を向け、月替わりでガスパチョをご用意。果実や野菜がもつ自然な色合いと瑞々しさを生かしながら、その月に咲く花の印象や空気感を一皿に映します。

そのほかにも、なめらかなストラッチャテッラとモルタデラを包んだピアディーナ、やわらかな仔牛肉にツナのコクを重ねたヴィッテロトンナートのサンドウィッチ、ホワイトアスパラガスのムースに桜海老の香ばしさを添えたエクレーアなど、いずれも甘味に寄り添いながら軽やかな陰影を添えます。

アフタヌーンティーをご体験いただいたお客様には、特別なカードをお渡しいたします。カードを関西エリアのヴァレクストラ店舗へお持ちいただくと、オリジナルチャームをお受け取りいただけます。2つのブランドの描くエレガンスに満ちた時間が、日常の中で静かに重なり続けます。

ヴァレクストラが受け継ぐイタリアのクラフツマンシップと、セントレジスが育んできたアフタヌーンティーというリチュアル。花と色が変わろうように、味わいもまたその時季ならではの表情を残しながら、静かに記憶へと溶け込んでいきます。季節の一瞬を慈しむように過ごす、華やかさと静謐さを併せ持つ午後のひとときを、ぜひお楽しみください。



アフタヌーンティー (4月)



アフタヌーンティー (5月)



セントレジスアフタヌーンティー with ヴァレクストラ — イジィデ・イン・ブルーム —

- 期 間 2026年3月2日（月）～2026年5月31日（日）
- 時 間 12:00 / 12:30 / 13:00 / 14:30 / 15:00 / 15:30 ※2時間制（90分ラストオーダー）
- 料 金 お1人様 ¥7,800 / グラスシャンパン付き お1人様 ¥9,800
- 場 所 セントレジスバー 12階
- 内 容

《ウェルカムドリンク》

マンスリーウェルカムドリンク

- 3月 ミモザ・エクラ
- 4月 桜雫
- 5月 バイオレット ミスト

《スイーツ》

マンスリーシグニチャースイーツ

- 3月 パッションフルーツとオレンジのチーズケーキ
- 4月 桜とチェリーのホワイトチョコレートムース
- 5月 カシスとスマイルのバニラケーキ

ビターチョコレートとプラリネのサブレス  
ストロベリーとマラスキーノのムース  
ピスタチオのパウンドケーキ  
カフェとクルミのタルト

《スコーン》

プレーンスコーン カモミールのスコーン  
クロテッドクリーム ミックスベリーのジャム

《セイヴォリー》

マンスリーセイヴォリー

- 3月 マンゴーとセロリのガスパチョ
- 4月 フルーツトマトと麴甘酒のガスパチョ
- 5月 ビーツとアサイーのガスパチョ

ストラッチャテッラとモルタデラのピアディーナ  
ヴィッテロトンナートとトリュフポテトのサンドウィッチ  
ホワイトアスパラガスのムースと桜海老のエクレア



ST REGIS  
OSAKA

■WEB サイト

<https://www.stregisbar.stregisosaka.com/afternoontea>

■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](http://www.stregisosaka.co.jp)

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

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

###

**Valextra(ヴァレクストラ)について**

1937年にジョバンニ・フォンタナによって設立されたヴァレクストラは、イタリアで最も有名なレザーグッズブランドのひとつです。故郷ミラノからインスピレーションを得たアイテムは、エンジニアリング ビューティーを追求し、意義ある日常使いのオブジェを生み出すという信念を体現しています。

1968年に初めて考案されたクラシックなリストバッグ「トリクトラック」、2011年にデザインされたアイコン的な「イジイデ」から、究極のデイリーラグジュアリーの必携品として2023年に発表された「ミラノ」まで、ヴァレクストラのクラフツマンシップと構造へのアプローチには、伝統と革新が共生しています。ブラックラッカー仕上げのコスタのエッジング、繊細なハンドペイントのインキオストロのライン、絶妙な柔らかさのミレブンテカーフスキンなどの特徴的なディテールは、控えめでありながら際立ったシグネチャーとして受け継がれ、ヴァレクストラを世界中に認知させています。

ヴァレクストラ ジャパン

03-5615-2379

**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。



ST REGIS  
OSAKA

#### 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](http://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](http://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](mailto:seiko.diep@stregis.com)

味谷 奈緒 [nao.ajitani@whotels.com](mailto: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](mailto:taeko.tomlinson@rhymes-pr.com)

ベルトン 奈々美 [nanami.belton@rhymes-pr.com](mailto:nanami.belton@rhymes-pr.com)