



ST REGIS
OSAKA

【セント レジス ホテル 大阪】伝統と優雅が咲き誇る、セントレジスの春。セント レジス ホテル 大阪「桜プロモーション 2026」

桜の美しさを表現した、イタリア料理やカクテル、ティータイムと共に、春を祝福するひと時を



2026年3月13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、総支配人：ルナ・バズラチャリヤ）は、日本の春を象徴する桜の美しさを、ブランドの美学と融合させた季節限定プロモーション「桜プロモーション 2026」を実施いたします。

1904年の創業以来、時代を超えるエレガンスと卓越したホスピタリティを受け継いできたセントレジス。日本において唯一その名を冠するセント レジス ホテル 大阪の「桜プロモーション 2026」では、春を彩る桜ケーキをはじめ、季節の恵みを映すレストランの料理の数々、そして華やかなカクテルやアフタヌーンティーをお届けいたします。館内の随所で桜の儚さと気品を丁寧に表現し、春を祝福する優雅な時間をご用意いたします。

イタリア料理「ラ ベデュータ」

桜の気配を纏う、春の特別ディナーコース「プリマヴェーラ」



セント レジス ホテル 大阪のメインダイニング「ラ ベデュータ」では、イタリア料理の伝統にほのかな桜の香りを重ねた春の特別コース「プリマヴェーラ」をご用意いたします。



ST REGIS
OSAKA

琵琶湖の桜鱒をやわらかく燻し、新玉ねぎとウイキョウの香りを重ねた前菜や、筍と桜の葉のほのかな香りを纏ったホタルイカのリングイネなど、旬の食材を用いた繊細な香りと彩り豊かな味わいが、季節の表情を一層豊かにし、一皿ごとに日本の春とイタリアの食文化が静かに響き合います。

- 期間 2026年3月23日（月）～4月5日（日）
- 時間 デイナー 17:30-22:00（L.O. 20:00）
- 料金 お1人様 20,500円
- 場所 イタリア料理「ラ ベデュータ」 12階
- WEB サイト <https://www.laveduta.stregisosaka.com/>

ブラスリー「RÉGINE」

エグゼクティブペストリーシェフ桑原 涼介による、桜の香りと美しさをかたちにした春限定の2種のケーキ

エグゼクティブペストリーシェフ桑原 涼介が、桜の繊細な美しさを映し出した2種の限定ケーキをお届けいたします。

「フルールドスリジェ」は、桜がやわらかく香るクリームチーズムースに苺のジュレを忍ばせ、サブレの軽やかな食感を重ねたチーズケーキ。可憐な佇まいの中に、甘酸っぱさと穏やかなコクが広がります。

「SAKURA」は、グリオットチェリーのジュレとピスタチオムースを、桜がほのかに香るホワイトチョコレートムースで包み込んだ一品。異なる素材が織りなす味わいのコントラストが、春らしい華やぎを印象づけます。

桑原が追求したのは、桜の香りと素材の調和。香りから余韻に至るまで緻密に構築し、春という季節を味覚で描き出した限定ケーキとともに、心満たされるひと時をご堪能ください。



- 期間 2026年3月23日（月）～4月30日（木）
- 時間 ランチ 11:30～14:30（L.O. 14:00）
ティータイム 11:30～17:00（L.O. 16:30）
- 料金 各1,200円
- 場所 ブラスリー「RÉGINE」 1階
- WEB サイト <https://www.regine.stregisosaka.com/>



ST REGIS
OSAKA

春の息吹を纏う、明石鯛とホワイトアスパラガス

ブラスリー「RÉGINE」では、「ホワイトアスパラガスと季節野菜のグレッグ 柚子の香りの明石鯛のマリネと共に」が春のテーブルを彩ります。春に旬を迎える明石鯛は、皮目をさっと湯引きすることで皮と身の間に凝縮された旨味を引き出し、ほのかに柚子の香りを纏わせた軽やかなマリネに。やわらかな甘みを湛えたホワイトアスパラガスと色とりどりの季節野菜を、ホワイトバルサミコでやさしくまとめたグレッグが寄り添い、素材それぞれの持ち味を引き立てます。淡い色彩と爽やかな香りが響き合い、桜の季節にふさわしい軽やかな余韻を描きます。



- 期間 2026年3月23日（月）～5月11日（月）
- 時間 ランチ 11:30 ～ 14:30（L.O. 14:00）
ディナー 17:30 ～ 22:00（L.O. 21:00）
- 料金 3,200円
- 場所 ブラスリー「RÉGINE」 1階
- WEB サイト <https://www.regine.stregisosaka.com/>

鉄板焼「和城」

桜香る一皿が彩る、格調高き鉄板焼「和城」の春



シグネチャーコース「和城」にてご提供する「天然真鯛の昆布締め 桜の香り」は、昆布の旨味をまとめた真鯛に桜の香りが寄り添う、日本料理の美意識とセントレジスの洗練を映す一皿。ほのかな桜の香りが余白のように寄り添い、春の気配を上品に印象づけます。

また桜の季節には、ドリンクやミニアルディーズにも桜のエッセンスを取り入れ、コース全体を通し



ST REGIS
OSAKA

て統一感のある春の世界観を演出。目の前で仕上げられる一皿一皿が五感を満たし、春の余韻と穏やかな高揚感をもたらします。

- 期間 2026年3月1日（日）～5月31日（日）
- 時間 ディナー 17:30-22:00（L.O. 20:00）
- 料金 シグネチャーコース「和城」 お1人様 37,500円
- 場所 鉄板焼「和城」 12階
- WEB サイト <https://www.wajo.stregisosaka.com/>

セントレジスバー

ブランドの象徴であるセントレジスバーで、受け継がれるバー文化とともに、春を優雅に祝福するひと時を



桜が舞う季節、セントレジスバーでは3種の桜カクテルが春の情景を描きます。

ROKU〈六〉SAKURABLOOM EDITIONを用いた「桜ジントニック」は、塩漬け桜が静かに浮かぶ華やかな一杯。爽やかさと上品な甘みが調和し、軽やかで洗練された余韻を残します。

「桜梅桃李」は、桜プレミックスとネクタービネガーが織りなす奥行きある味わいが特徴。柔らかな酸味と甘みが調和し、春らしい軽やかさを感じさせます。碧 Ao をベースに檜のビターズと桜のリキュールを重ねた「桜の旅」は、オールドファッションのツイスト。静かで洗練された余韻が、大人の春を演出します。

桜カクテル

- 期間 2026年3月1日（日）～4月30日（木）
- 時間 カクテルタイム 月～木、日曜日、祝日 17:30～23:00（L.O. 22:30）
金・土曜日、祝前日 17:30～24:00（L.O. 23:30）
- 料金 各 3,000円



ST REGIS
OSAKA

■場所 セントレジスバー 12階

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

ヴァレクストラ「イジイデ」の美学と桜が**出会う**、優雅なアフタヌーンティー

イタリア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によるアフタヌーンティーも、4月は桜のエッセンスを纏い春の装いに。ブランドのアイコンバッグ「イジイデ」から着想を得た優美な世界観に、桜の花や苺を取り入れたスイーツ、春色のセイヴォリーが調和します。洗練されたプレゼンテーションとともに、2つのブランドの美学が響き合う特別な午後の時間をご堪能ください。

「セントレジスアフタヌーンティー with ヴアレクストラ — イジイデ・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

■WEB サイト <https://www.stregisbar.stregisosaka.com/afternoontea>

桜は、日本の春を象徴する特別な存在。その儂くも気高い美しさを、時代を超えて受け継がれるセントレジスのエレガンスとともに、芸術的な料理、洗練されたカクテル、優雅なティータイムへと昇華いたします。洗練と優雅が息づく空間で、桜の季節を祝福する特別なひと時をご体感ください。

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)



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、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



STREGIS
OSAKA

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