



ST REGIS
OSAKA

【セント レジス ホテル 大阪】パリのブラスリーのエスプリを映す、表情豊かなクロワッサンと多彩な風味を心ゆくまで「ブレッド&フレーバー by NESPRESSO (ネスプレッソ)」多彩なクロワッサンやセイヴォリー・ブレッドを含む15種のパンと3種のデザート、オリジナルドリンクを自由に選び、何度でも楽しめる期間限定プロモーション



2026年4月21日(火) - 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、2026年5月1日（金）～6月21日（日）の期間、ブラスリー「RÉGINE（レジーヌ）」2階にて、クロワッサンを中心に、多彩な魅力を自由に楽しめる新たなプロモーションを開始いたします。

ブラスリーとは、料理と会話が自然に交わり、それぞれの時間の流れて過ごす場所。「ブレッド&フレーバー by NESPRESSO (ネスプレッソ)」では、その本質に寄り添いながら、パンを中心としたひとときを、より豊かにお楽しみいただけます。

香ばしいバターの香りが広がるベーカリーセレクションには、素材や製法の違いを楽しめるクロワッサンをご用意。岩塩がバターのコクを引き立てる「バーバリアンクロワッサン」をはじめ、なめらかなガナッシュを飾ったチョコレート、国産抹茶を使用したホワイトガナッシュの抹茶など、それぞれ異なる魅力を宿したクロワッサンが揃い、形や食感、香りの違いが、その個性を引き立てます。さらに、ストロベリーの鮮やかな色合いが目を引きくバイカラークロワッサンや、クーベルチュールチョコレートとナッツの食感を重ねたスマッシュタイプなど、味覚と視覚の双方に印象をもたらすバリ



ST REGIS
OSAKA

エーションをご用意。ひとつ味わうごとに異なる美味しさに出会い、素材や食感の違いをお楽しみいただけます。

また、ブラッスリー「RÉGINE」を象徴する赤と白の色彩をまとったドーナツや、ブルーベリー、ダークチェリー、ホワイトピーチの3種の季節の果実をあしらったデニッシュなどが、軽やかな甘さとともにテーブルに華やぎを添えます。



セイヴォリー・ブレッドには、チーズとベーコンの旨みを重ねたバゲットや、外は香ばしく中はしっとりと焼き上げたフォカッチャなどをご用意。お食事としても満足感のある一皿として、甘味と塩味が交差する中で、その日の気分寄り添う選択をお楽しみいただけます。

スイーツには、カプセル式コーヒー市場のパイオニアとして創業以来上質なコーヒーを世界中の人々に提供している NESPRESSO（ネスプレッソ）のコーヒーの豊かなアロマを活かしたティラミスとコーヒーゼリーをご用意。コーヒーゼリーは、小さな球体にしたゼリーをグラスの中で重ねることで、ブラッスリー「RÉGINE」の壁面に着想を得たドットを描き出し、やわらかな食感のコントラストとともに、見た目にも楽しいアクセントを添えます。



お飲み物は、ネスプレッソのコーヒーを使用した定番メニューに加え、ネスプレッソと共同開発したオリジナルドリンクを含む多彩なラインナップを、お好きなだけお楽しみいただけます。



トマトジュース、トニック、エスプレッソ、ゆずシロップ、塩を合わせた「セント レジス ホテル 大阪 オリジナルエスプレッソボム」は、グラスの中にエスプレッソを注いだミニグラスを沈めると、繊細な泡が内側から湧き上がるように広がり、目の前で完成していく過程も愉しめる一杯。セントレジス ホテル 大阪 オリジナルバニラアイスクリームにエスプレッソを注ぐ「アフォガード」は、なめらかなコクとほろ苦さが溶け合います。また、エスプレッソにスパイスや柑橘の風味を重ねたクラフトコーラ「うまみコーラ」とレモンを合わせた「エスプレッソコーラ」、チャイティーとコーヒーにマーマレードの風味を重ねた「チャイコーヒー」など、趣の異なるドリンクが、パンやスイーツの魅力を引き立てます。

期間中は、先着 500 名様にネスプレッソの「オリジン ルンゴカップ (1個)」 をノベルティとしてご用意しております。また、ネスプレッソによるスペシャルセミナーも開催し、コーヒーの魅力をより深くご体感いただけます。

香りや食感の違いに導かれながら、思いのままに選び、重なり合う風味を楽しむひと時。ブラッスリー「RÉGINE」に流れる自由な時間とともに、クロワッサンを起点に広がる多彩な魅力を、心ゆくまでご堪能ください。

「ブレッド & フレーバー by NESPRESSO (ネスプレッソ)」 概要

- 期間 2026年5月2日(土)～6月21日(日)
- 時間 12:00～17:00
- 料金 お1人様 ¥3,800
- 場所 ブラッスリー「RÉGINE (レジーヌ)」 2階
- 内容

《ベーカリーアイテム》

- ・バーバリアンクロワッサン
- ・バーバリアンチョコクロワッサン
- ・バーバリアン抹茶クロワッサン
- ・バイカラークロワッサン
- ・スマッシュチョコクロワッサン
- ・スマッシュホワイトチョコクロワッサン
- ・ドーナツ2種
- ・季節のフルーツデニッシュ3種(ブルーベリー、ダークチェリー、ホワイトピーチ)
- ・パン・オ・レザン

《セイヴォリー・ブレッド》

- ・ベーコンとチーズのタルティーヌ



- ・マルゲリータのミニピザパン
- ・エビと野菜のフォカッチャ

《スイーツ》

- ・ネスプレッソのコーヒーを使用したティラミス
- ・ネスプレッソのコーヒーを使用したコーヒーゼリー
- ・ミックスベリーのマチェドニア風

◇セットメニュー

サラダ・スープ付き お1人様 +¥1,000

《ドリンクメニュー》

オリジナルドリンク

- ・セント レジス ホテル 大阪 オリジナルエスプレッソボム
- ・アフォガード
- ・エスプレッソコーラ
- ・チャイコーヒー
- ・きな粉エスプレッソラテ
- ・ブラッドオレンジ エスプレッソミント

- ・16種類のネスプレッソのコーヒー
- ・イングリッシュブレックファースト ティー
- ・アールグレイ

※ 2時間制 (90分ラストオーダー)

※ フード&ドリンクは、90分間ご自由にオーダーいただけます。

Nespresso Professional Special Seminar

ネスプレッソのブランドストーリーに触れながら、コーヒーの奥深い世界へと誘う、特別なひと時をご提供する体験型セミナー。豆の個性や味わいの違い、鮮度による変化を五感で感じながら、プロフェッショナルラインならではの上質なクレマを、テイスティングを通してご堪能いただけます。

■セミナー講師

ネスレネスプレッソ コーヒーサービスアドバイザー 津地 勇氏

ネスレネスプレッソ ホレカチーム ウェストマネジャー 中村 友之氏

■日程 1回目：5月21日(木) セミナー講師：津地 勇氏

2回目：5月28日(木) セミナー講師：中村 友之氏



ST REGIS
OSAKA

3 回目：6 月 4 日（木）セミナー講師：津地 勇氏

4 回目：6 月 11 日（木）セミナー講師：中村 友之氏

■時間 約 30 分

■料金 無料

■場所 ブラッスリー「RÉGINE（レジヌ）」 2 階

■内容

ネスプレッソの世界観とともに、コーヒーの基礎から鮮度による味わいの違いの体験、プロフェッショナルラインのテイスティングを通して、コーヒーの奥深い魅力を多角的にご体感いただくセミナー。

WEB サイト <https://www.regine.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)

###

ネスレネスプレッソ社について

WHAT ELSE? - さあ、次の物語は？

2026 年に 40 周年を迎えたネスプレッソは、1986 年に販売を開始して以降、カプセル式コーヒー市場のパイオニアとして、常に革新を起こし、高品質なコーヒーをシンプルな操作でどなたでも家庭で楽しむことができるシステムを通じ、世界中の人々のコーヒーの楽しみ方に変化をもたらしてきました。

味わい豊かなコーヒーは、上質なコーヒー豆からつくられます。ネスプレッソでは、世界中を旅する専門家が、テロワールといわれる標高、気候、土壌の厳しい条件を満たしたごくわずかな生産地を選択して栽培。さらに、コーヒー豆一粒一粒を大切に、ダイヤモンドを扱うように、収穫や精製、選別を行っています。

また、上質なコーヒー豆を安定的に調達し、生産者に対して経済的・環境的・社会的にポジティブな影響を与えることを目的とした独自の「ネスプレッソ AAA サステナブル・クオリティ（持続可能品質）™プログラム」からコーヒー豆を入手しているのも特徴です。焙煎やブレンドなどの各工程におけるスイスの専門家たちが作り出したコーヒーは、風味を守るアルミニウム製カプセルに包まれ、コーヒースペシャリストの手から、消費者の手に渡ります。使用済みのネスプレッソカプセルは、回収ボックス設置のプティックやパートナー企業、自宅回収サ



ST REGIS
OSAKA

ービスを通して回収され、リサイクルされます。また、ネスプレッソのグローバルにおける創業以来一貫して続けてきたコーヒーを通じてポジティブな影響をもたらす様々な活動が評価され、Nestlé Nespresso S.A.は2022年に、環境や社会に対する透明性や説明責任などにおいて高い基準を満たした企業に与えられる国際認証「B コープ™」を取得し、2025年には再認証を受けています。

コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わう瞬間まで、そして飲み終えたその先まで、ネスプレッソは情熱を込めて至福の一杯を届けます。

公式サイト：<https://www.nespresso.com/>

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



STREGIS
OSAKA

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