



ST REGIS
OSAKA

【セントレジス ホテル大阪】 陽光を受けて輝く夏の果実を、ジュエリーのように美しくちりばめた午後のひと時「セントレジス・サマーフルーツアフタヌーンティー」

アップルマンゴーや白桃、メロン、シャインマスカットなど、旬を迎える果実の甘みと香りを際立たせ、ひと口ごとに華やかな余韻が広がる優雅なアフタヌーンティー



2026年5月11日（月）-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6月1日（月）から8月31日（月）の期間、セントレジス ホテル大阪12階「セントレジスバー」にて、旬を迎えた夏の果実の魅力を主役にした「セントレジス・サマーフルーツアフタヌーンティー」をご提供いたします。

マンゴー、桃、メロン、シャインマスカットなど、陽光をたっぷり受けて熟した果実は、香り、甘み、みずみずしさのすべてが満ちる瞬間を迎えます。その魅力を引き出しながら、エグゼクティブペストリーシェフの感性によって、一品一品に印象的な表情が添えられていきます。

果実の魅力を丁寧に引き出したアフタヌーンティーは、色彩とフォルムの美しさが際立ち、セントレジスバーの空間に華やきを添えます。甘みと香りが重なり合い、その余韻とともに、午後のひと時をより印象深いものへと導きます。

ジュエリーケースのようなボックスの中に、美しく整えられた色とりどりのスイーツの数々。蓋を開けた瞬間、夏の果実が放つ彩り豊かな表情が目飛び込みます。



メロンのやわらかな甘みを主役に、グアバのムースを重ねた「メロンとグアバのムース」は、口に含んだ瞬間にトロピカルな香りがふわりと広がり、みずみずしい果肉の食感が軽やかな余韻を残します。

濃厚なマンゴームースの中にカシスのジュレがアクセントの「マンゴームースとカシスのジュレ、フレッシュマンゴー」は、甘みの中に心地よい酸味が重なり、さらにフレッシュマンゴーの果肉が重なることで、果実の魅力をより鮮やかに引き立てます。

国産白桃のジュレとライチのムースを重ねた「桃のゼリーとライチのムース、ローズの香り」は、ほのかなローズの香りがふわりと広がり、みずみずしさの中にやわらかな気品を纏った一品。

ココナッツムースの中にバナナのジュレを忍ばせ、スパイスで軽くソテーしたパイナップルを重ねた「ココナッツムースとパイナップルのソテー」や、パッションフルーツのジュレとライムの香りを含ませたホワイトチョコレートムースに、マスカットを花びらのように繊細にあしらった「パッションフルーツジュレとライム風味のホワイトチョコレートムース」は、爽やかな酸味とやさしい甘みが重なり、口に含んだ瞬間に夏らしい軽やかな広がりを感じさせます。

また、マンゴーのバラが繊細に花開く、目を惹きつける華やかな竹まいの「薔薇に見立てたマンゴーのショートケーキ」は、しっとりとしたスポンジと軽やかなシャンティエを重ね、アップルマンゴーで包み込むことで、果実の美しさと豊かな甘みを贅沢に堪能できる一品です。

セイヴォリーにも果実のニュアンスを重ね、甘みや酸味をアクセントに、味わいに広がりとお行きをもたらします。



イチジクのやさしい甘みとフォアグラの濃厚なコクが寄り添う「イチジクとフォアグラのテリーヌ」は、ピスタチオの食感が印象的な余韻を残します。

「林檎とスモークベーコンのタルトレット」は、キャラメリゼした林檎の甘みと香ばしさに、スモークベーコンの旨味とゴルゴンゾーラのまろやかな塩味が引き立ち、ひと口ごとに複雑な味わいの広がりを感じさせます。

とうもろこしの自然な甘みと蟹の旨味に、キウイのジュレの酸味が加わる「とうもろこしと蟹のヴェリーヌ」と、柑橘の爽やかな酸味とデイルの香りが重なる「サーモンのグラブラックス」は、果実や柑橘の酸味と香りが味わいを引き締め、軽やかで澄んだ後味をもたらします。



グラスに注がれるシャンパンとともに味わうことで、果実の香りはより豊かに立ち上がり、甘みはより艶やかに広がり、ひとつひとつの印象が優雅に重なっていきます。

旬の果実がもっとも美しく輝き、その魅力が満ちるこの季節。

セントレジスバーで過ごす午後は、ひと口ごとに広がる果実の余韻とともに、その一瞬の輝きを味わい尽くす、華やかで贅沢な時間へと誘います。

「セントレジス・サマーフルーツアフタヌーンティー」概要

■期間 2026年6月1日(月)～8月31日(月)

■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

《スイーツ》

メロンとグァバのムース

マンゴームースとカシスのジュレ、フレッシュマンゴー

桃のゼリーとライチのムース、ローズの香り

ココナッツのムースとパイナップルのソテー

パッションフルーツジュレとライム風味のホワイトチョコムース

薔薇に見立てたマンゴーのショートケーキ

《スコーン》

プレーンとレモンのスコーン

ローズマリー風味のアプリコットジャム



ST REGIS
OSAKA

《セイヴォリー》

イチジクとフォアグラのテリーヌ

林檎とスモークベーコンのタルトレット ゴルゴンゾーラ・ドルチェのクネル

とうもろこしと蟹のヴェリーヌ キウイのジュレ添え

サーモンのグラブラックス ヘースとディルのクリームチーズ

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