



ST REGIS
OSAKA

【セントレジス ホテル大阪】日本を巡る、夏の美味「セントレジス シャンパン&ビアガーデン」

日本各地の味覚を一皿に織り込んだ10種の前菜が彩る食の旅、和洋が響き合う料理とヴェーヴ・クリコ イエロー・ラベル・ブリュットや瀬祭含むフリーフロー、フランス風シャンパンかき氷で愉しむ夏の味覚を巡るひと時



2026年5月25日（月）-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6月5日（金）から10月31日（土）の期間、セントレジス ホテル大阪 12階「天空の庭」にて、日本各地の味覚を巡る食の旅をテーマに、シャンパンとともに楽しむ「セントレジス シャンパン&ビアガーデン」を開催いたします。

北の大地で育まれた食材から、南国・沖縄の豊かな旨みまで。日本各地には、土地ごとに受け継がれてきた味覚と、季節に息づく食文化があります。「セントレジス シャンパン&ビアガーデン」では、郷土の美味を一堂に集め、洋の感性とセントレジスらしい華やぎを添えて再解釈。発酵の旨みや意外性のある組み合わせが、和と洋の心地よいコントラストを生み出します。涼味に加え、香ばしさや発酵の奥行き、旬の彩り、シャンパンと響き合う軽やかさによって、夏の夜にふさわしい食の旅へと誘います。

ご予約限定でご用意するシグニチャーとなる前菜盛り合わせは、日本各地の冷菜を中心に、その日おすすめの郷土料理をおまかせで10種を集約した華やかな一品です。土地ごとに受け継がれてきた味わいが一皿の中で重なり合い、ひと口ごとに異なる表情を見せる、“食の旅”を象徴する一皿です。



ST REGIS
OSAKA



前菜盛り合わせ（2名様分）イメージ



（左）シャンパングラニテ
（右）抹茶のクレームブリュレイメージ

秋田のいぶりがっこと酒粕にクリームチーズを重ね、ブリオッシュとともに味わう一皿や、江戸前の煮穴子に夏野菜を重ねたテリーヌ、大阪・箕面ビールのコクとともに煮込んだ黒毛和牛すじ肉など、各地の食材に息づく個性に洋の感性を重ねた料理が揃います。それぞれの土地の記憶を感じさせながら、親しみのある味わいに新たな奥行きと華やぎが加わります。

さらに、明石鯛と夏野菜のフリットに金山寺味噌とオリーブのコクを生かしたタップナードを添えた一皿や、山形の発酵調味料「あけがらし」とともに楽しむ黒毛和牛の串焼きなど、素材の個性を引き立てた料理も。軽やかな揚げの食感やソースの奥行き、発酵の旨みが重なり合い、華やかで印象に残る味わいが広がります。

コンテチーズと白味噌を合わせたひつまぶし風の焼きおにぎりや、沖縄あぐー豚の旨みが広がる琉球ヌードルなどが、お食事の締めくくりにもうひとつの楽しみを添えます。そしてデザートには、抹茶のクレームブリュレやフルーツ、アイスクリームに加え、シャンパンの繊細な香りを閉じ込めた「フランス風かき氷 シャンパングラニテ」が爽やかな余韻とともに食後のひと時を軽やかに彩ります。

ドリンクは、フランスのシャンパーニュメゾン ヴーヴ・クリコの「イエロー・ラベル・ブリュット」をはじめ、セントレジス創業の地であるニューヨーク州に酒造を構える日本酒ブランド「獺祭」の純米大吟醸やにごりスパークリング、日本酒カクテルや焼酎、ハイボールまで、多彩なラインナップをご用意。さらに、ワインやビール、シャンパンカクテル、季節感を取り入れたスタンダードカクテル、ノンアルコールカクテルに至るまで、幅広いセレクションを取り揃え、料理との相性を考え抜いたフリーフローとしてお楽しみいただけます。



ドリンクイメージ

フリーフロープランは、軽やかに楽しめる「枯山水」、シャンパンや日本酒を含む「天空の庭」、さらに料理とともに愉しむ「宵はじめ」「夕涼み」「宵風」「夏めぐり」の各プランをご用意。夏の夜にふさわしい爽やかな一杯から、奥行きのある味わいまで、シーンに合わせたペアリングをご堪能いただけます。



ST REGIS
OSAKA

週末には、セントレジスを象徴するリチュアル（儀式）のひとつであるシャンパン・サーベラージュを実施。日本刀でボトルを開ける瞬間を合図に、その場に集う人々がひと時を共に祝い、分かち合う、華やかなひと幕を演出します。

期間中、テラスエリアには、日本庭園の静謐な美意識を基調とした空間演出を取り入れ、やわらかに吹き抜ける夜風とともに、心地よいひと時をお過ごしいただけます。カウンターにはヴーヴ・クリコの象徴的なイエローカラーを取り入れた装飾やランタンを配し、さりげない華やぎを添えた、くつろぎの空間が広がります。

地上約50メートルに広がる開放的な日本庭園で、日本各地の味覚とシャンパンを愉しむひと時。都会の喧騒を離れ、静かに移ろう時間の中で過ごす、記憶に残る洗練された夏の一夜をご堪能ください。



「天空の庭」

「セントレジス シャンパン&ビアガーデン」概要

■期間 2026年6月5日（金）～10月31日（土）

■時間 18:00 - 22:30

■場所 「天空の庭」 12階

■プラン・料金

【ビバレッジフリーフロープラン】

《枯山水》 お1人様 7,500円

フリーフロー90分（カクテル、ハイボール、赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク）

《天空の庭》 お1人様 12,000円

フリーフロー90分（シャンパン、日本酒、カクテル、ハイボール、赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク）

【アペタイザー+ビバレッジフリーフロープラン】

《宵はじめ》 お1人様 16,000円 ※2日前までの要予約

海老と枝豆の冷製茶碗蒸し、10種の前菜盛り合わせ

フリーフロー90分（シャンパン、日本酒、カクテル、ハイボール、赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク）

※「前菜盛り合わせ」はアラカルトでもご用意しております。

2日前までの要予約 お1人様 5,000円

【フード+ビバレッジフリーフロープラン】

《夕涼み》 お1人様 14,000円

海老と枝豆の冷製茶碗蒸し、冷製前菜2種、地鶏の串焼き2種盛

フリーフロー90分（シャンパン、日本酒、カクテル、ハイボール、赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク）

《宵風》 お1人様 16,000円



海老と枝豆の冷製茶碗蒸し、冷製前菜2種、和歌山県産真鯛とすり身の自家製竹輪の磯部揚げ、地鶏の串焼き3種盛

フリーフロー90分（シャンパン、日本酒、カクテル、ハイボール、赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク）

《夏めぐり》 お1人様 25,000円

冷製前菜、温製前菜、メイン、デザート、デザートの各セクションより1皿選べるコース仕立てのプリフィックスプラン

フリーフロー90分（シャンパン、日本酒、カクテル、ハイボール、赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク）

【セミプライベートプラン】 ※南側テラス席にて、20名様以上から

お1人様 16,000円

フリーフロー90分（日本酒、スパークリングワイン、カクテル、赤白ワイン、ビール、ソフトドリンク）

料理（ブッフェスタイル）

フードアラカルトメニュー

《冷製前菜》

【広島】 蛸とわけぎのマスタードマリネ ¥1,200

【三重】 鰻と胡瓜の“UZAKU” ¥1,200

【秋田】 いぶりがっこと酒粕のクリームチーズ ブリオッシュトースト ¥1,500

【東京】 煮穴子と夏野菜のテリーヌ ¥2,800

【福井】 ロメインレタスのグリル 鯖へしこと半熟卵のシーザーサラダ ¥2,800

《温製前菜》

【北海道】 トリュフ香る焼きとうもろこし ¥1,500

【高知】 ポテトのロックフェラーバター焼き 鰹の酒盗添え ¥1,800

【福岡】 炙りいわし明太子の出汁巻き玉子 ¥2,200

【大阪】 黒毛和牛すじ肉と箕面ビールの土手煮風 ¥3,000

《メイン》

【京都】 銀鱈の西京漬けと国産茸のパピヨット ¥3,500

【宮崎】 フレンチスタイル・チキン南蛮 平飼卵のエマルション ¥3,800

【兵庫】 明石鯛と夏野菜のフリット 金山寺味噌とオリーブのタップナード添え ¥4,500

【山形】 黒毛和牛と野菜の串焼き あげがらし ¥6,800

《デザート》

【沖縄】 沖縄あぐー豚の琉球ヌードル ¥2,800

【愛知】 鰻の焼きおにぎり コンテチーズと白味噌スープのひつまぶし風 ¥3,200

【大阪】 大阪名物 “箱寿司” 鯛・海老・鯖 ¥4,500

《デザート》

抹茶のクレームブリュレ ¥1,800

フランス風かき氷 シャンパングラニテ ¥2,200

フルーツ盛り合わせ ¥2,500

バニラアイス ¥1,200



ST REGIS
OSAKA

WEBページ <https://www.stregisbar.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](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](https://www.marriott.com/loyalty.mi)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](https://www.facebook.com/MarriottIntl)や@MarriottIntl にてXと[Instagram](https://www.instagram.com/MarriottIntl)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

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