



ST REGIS
OSAKA

【セントレジス ホテル大阪】 美食との出会いが紡ぐ、夏の特別な夜

南イタリアの食と音楽を楽しむ「カンツォーネディナー」、そしてフランス料理とクリュッグが響き合う一夜限りのガストロノミーイベント



2026年6月29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7月10日（金）および、7月15日（水）に美食とともに過ごす夏の夜を提案する2つの特別なダイニングイベントを開催いたします。

イタリア料理「ラベデュータ」では、南イタリアの豊かな食文化と音楽文化に触れる「カンツォーネディナー」を7月10日（金）限定で開催。また、ブラッスリー「RÉGINE（レジヌ）」では、同店の監修シェフであり、東京・六本木のミシュラン2つ星レストラン「Ryuzu」のオーナーシェフを務める飯塚隆太氏による、クリュッグを含むシャンパンとのペアリングを楽しむ一夜限りの特別ディナーを7月15日（水）に開催いたします。

夏の夜を祝う、記憶に残る豊かなひと時。それぞれに趣の異なる、美食との出会いをお楽しみください。

イタリア料理「ラベデュータ」 南イタリアの夏を味わう「カンツォーネディナー」

イタリア料理「ラベデュータ」にて、美食とワイン、そしてイタリアで長く愛されてきた歌曲「カンツォーネ」をお楽しみいただく1日限定の特別なディナーイベントを開催します。

プーリア州とカラブリア州の食文化に着想を得た特別ディナーコースをご用意。日本の四季折々の食材を取り入れながら、地中海の豊かな恵みを表現した一皿一皿をお届けします。シェフが手掛ける4品のコースに合わせ、ソムリエが厳選したワインペアリングとともに、イタリアを巡るような食体験をお楽しみいただけます。





コースの締めくくりには、ソプラノ 北野 智子氏、テノール 島影 聖人氏、ピアニスト 掛川 歩美氏によるカンツォーネのパフォーマンスをご用意。「オー・ソーレ・ミオ」や「サンタルチア」、「ヴォラーレ」など、イタリアを代表する名曲の数々をお届けします。劇場で鑑賞するオペラとは異なり、歌い手との距離が近い親密な空間の中で、ロマンスや郷愁に満ちたカンツォーネの世界をご堪能いただけます。



キャンドルの灯りが揺れる店内で、美食とワイン、そして音楽が響き合う特別なひと時をお過ごしください。

【プログラム】

- ・オー・ソーレ・ミオ
- ・サンタルチア
- ・禁じられた音楽
- ・クアンド・クアンド・クアンド
- ・カルーゾー
- ・コン・テ・パルティロー
- ・ヴォラーレ

【出演者プロフィール】

北野 智子 (きたの ともこ / ソプラノ)

大阪音楽大学卒業。卒業時に優秀賞を受賞。現在、大阪音楽大学附属音楽院「ザ・カレッジ・オペラハウス少年少女合唱団」、関西歌劇団「楽しいオペラ教室」講師。

島影 聖人 (しまかげ きよひと / テノール)

大阪音楽大学音楽学部声楽学科卒業、同大学音楽専攻科修了。現在、びわ湖ホール声楽アンサンブルソロ登録メンバー、上方オペラ工房メンバーとしてオペラを中心に演奏活動を行うほか、さまざまなコンサートに出演。

掛川 歩美 (かけがわ あゆみ / ピアノ)

お茶の水女子大学音楽科卒業、同大学院博士前期課程修了。第7回“長江杯”国際音楽コンクール入選。レチタティーヴォを指導できるチェンバリストとして、モーツァルトやドニゼッティなどのオペラで活躍。

「ラベデュータ」カンツォーネディナー 概要

- 開催日 2026年7月10日 (金)
- 時間 18:00 ドアオープン
18:30~20:30 ディナー
20:30~21:15 カンツォーネパフォーマンス
- 料金 お1人様 ¥30,000
- 場所 イタリア料理「ラベデュータ」 12階
- 内容 ディナー4品コース、ペアリングワイン3種



ST REGIS
OSAKA

《ディナーコース》

茄子といわしのスフォルマート

カジキマグロのアラ マリナーラ 大阪府 八尾 枝豆 アントニウスキャビア ブッラータ
トロッコリ 千葉県 花悠仔豚 荳胡麻 ンドゥイア

奈良県 うし匠 俵本 みわ牛サーロインのアロस्त トリュフ どうもろこし バローロ
アポストリのクレープ 枇杷 リコッタ 京都 彼岸山天然はちみつ

お茶菓子

コーヒー又は紅茶

《ワインペアリングメニュー》

グラヴィーナ/ ポトロマーニョ

リベルバーテルチロ/ イッポリト

“テッレアル モンテ” ソーヴィニヨン カステル デル モンテ/ リヴェラ

“コリバンテ”サレント/ カステッロ モナチ

WEB ページ <https://www.laveduta.stregisosaka.com/dinnerevent>

ブラスリー「RÉGINE (レジヌ)」クリュッグナイト

ブラスリー「RÉGINE」では、同店の監修シェフであり、東京・六本木のフランス料理店「Ryuzu」のオーナーシェフを務める飯塚 隆太氏による、一夜限りの特別ディナーを開催いたします。

飯塚シェフ自らキッチンに立ち、ゲストの目の前で料理を仕上げながら、その哲学やインスピレーションを伝える特別なひと時を演出します。

飯塚シェフの珠玉の料理を、大阪でご堪能いただける貴重なコラボレーションです。

料理に合わせるのは、飯塚シェフがアンバサダーを務めるクリュッグをはじめとした、ソムリエが厳選した珠玉のシャンパン。

MHD モエ ヘネシー ディアジオの協力のもと、世界を代表するシャンパンとフランス料理が響き合う、一夜限りのガストロノミー体験をご提供します。

当日は、飯塚シェフとブラスリー「RÉGINE」のシェフ 皆川 和國が本イベントのために考案した特別コースをご用意。両シェフの感性が織りなす一皿一皿とともに、限られた席数だからこそ叶う、親密で上質なダイニング体験をお楽しみください。





ブラスリー「RÉGINE」クリュッグナイト 概要

- 開催日 2026年7月15日（水）
- 時間 18:00 受付開始
18:30～21:00 ディナー、シャンパンペアリング
- 料金 お1人様 ¥70,000
ノンアルコールペアリング ¥40,000
- 場所 ブラスリー「RÉGINE」 1階
- 内容 特別ディナーコース、クリュッグを含むシャンパンペアリング

《ディナーコース》

アミューズ ブーシュ

玉蜀黍のエスプーマ コンソメジュレ フォアグラのフランのアンサンブル

白バイ貝のコンフィとズッキーニ 青紫蘇の香り 柑橘のアクセントで

キジハタのヴァプール 万願寺唐辛子と生姜のコンディメント 瀬戸内産コラトウラをソースに

フランス産仔牛のロティとセップ茸のクリーム煮 ポテトのグラティネを添えて

マダガスカル産ヴァニラ香るショコラブランとフランボワーズのムース ライチのソルベ

ミニャルディーズ

コーヒー又は紅茶

《ワインペアリングメニュー》

ルイナール ブラン・サンギュリエ エディション 19 マグナム

ヴーヴ・クリコ イエローラベル

ルイナール ブラン・ド・ブラン

ヴーヴ・クリコ ヴィンテージ ロゼ 2015

クリュッグ 2011

ルイナール ロゼ

WEB ページ <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)



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@stregis.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