



ST REGIS
OSAKA

【セント レジス ホテル大阪】フェラガモとの期間限定コラボレーション。イタリアの暮らしに息づく美意識を表現するアフタヌーンティーとアペリティーボ

「ヴァカンツェ・イタリアーネ アフタヌーンティー with フェラガモ」をはじめ、オリジナルカクテルや、ブランドのヘリテージと最新クリエイションが映し出す空間で、フェラガモの世界観を体感する特別なひと時



2026年7月31日（金）ーセントレジス ホテル大阪（所在地：大阪市中区本町 3-6-12、総支配人：ルナ・バズラチャリヤ）は、2026年8月7日（金）から11月15日（日）まで、ブラスリー「RÉGINE（レジーヌ）」にて、イタリアのラグジュアリーブランド「フェラガモ」とコラボレーションした「ヴァカンツェ・イタリアーネ アフタヌーンティー with フェラガモ」を開催いたします。

ファッションを通してライフスタイルを提案してきたフェラガモと、料理や空間、受け継がれてきたリチュアルを通して、心に残るひと時を紡いできたセントレジス ホテル大阪。それぞれが大切にしてきた美意識が響き合い、期間限定の特別なコラボレーションが実現しました。

「ヴァカンツェ・イタリアーネ アフタヌーンティー with フェラガモ」では、夏の陽光から実りの季節へと移ろうイタリアの自然や、その土地に息づく食文化、家族や親しい人と過ごす穏やかな時間を、ブランドを象徴する「VARA（ヴァラ）」リボンや、アイコニックな「HUG（ハグ）」バッグをモチーフにしたスイーツやセイヴォーリーで表現。フェラガモが誇るエレガンスとクラフツマンシップが息づく世界観を、アフタヌーンティーを通してご体感いただけます。イタリアの夏から秋を映した



ST REGIS
OSAKA

ラインアップは、プレフォールコレクションから着想を得たスイーツが彩り、期間中は一部メニューやデザインが季節に合わせて装いを変えます。ブランドを象徴するアイコンを繊細にあしらいながら、爽やかな酸味や果実のみずみずしさ、香ばしさやなめらかな口どけなど、それぞれの素材が織りなす味わいをお楽しみいただけます豊かな味わいが広がります。

フェラガモのアイコンバッグ「HUG」バッグをオマージュした「シチリア産レモンとベリーケーキ」は、シチリア産レモンクリームのみースに、ベリーのジュレとスマイルのピューレを重ね、爽やかな酸味と華やかな香りが調和した一品。バッグのカラーも季節に合わせて装いを変え、アフタヌーンティーとともに異なる表情をお楽しみいただけます。「シャインマスカットヴェリーヌ」は、旬を迎えるシャインマスカットの瑞々しい果実感に、バニラのやさしい甘さを重ねたグラスデザート。透明感のある味わいが、夏から秋へと移ろう季節を涼やかに映します。フェラガモを象徴する「VARA」リボンの優雅なシルエットを映したティラミスは、マスカルポーネのなめらかなコクを引き立てるよう、コーヒーの香りを穏やかに重ねた上品な味わい。クラシックなイタリアンドルチェを軽やかに表現しました。また、ブランドのロゴをあしらった「トロピカルフルーツシュークリーム」は、キャラメルバナナのコクに、ココナツクリームのまろやかさとフレッシュパイナップルの爽やかな酸味を重ねた一品。それぞれの素材が鮮やかな個性を引き立て合い、南国の果実が織りなす軽やかな味わいが、イタリアのリゾートを思わせる一品です。ラベンダーハニーがやさしく香るスコーンは、イチジクジャムとともにご用意。香ばしく焼き上げた生地、季節を感じるやさしい甘みと華やかな香りが寄り添い、ティータイムをより豊かに彩ります。



甘美なスイーツに寄り添うセイヴォリーには、イタリア料理のエッセンスをブラッスリー「RÉGIN E」ならではの感性で織り込みました。香りや食感、酸味やコク、それぞれ異なる個性を持つ4品が、アフタヌーンティーに豊かな味わいの広がりを添えます。「トリュフ香る黒いスフォルマート マスカルポーネムースのカプレーゼ仕立て」は、竹炭を練り込んだスフォルマートに、なめらかなマスカルポーネムースと旨味を凝縮したドライトマトを合わせました。トリュフの芳醇な香りに、チーズチップの軽やかな食感がアクセントを添え、ひと口ごとに素材の豊かな表情が広がります。コク深い味わいが印象的な「ダックフォアグラテリーヌ カンパリジュレとともに」は、ピスタチオをまとわせたフォアグラテリーヌに、ほろ苦いカンパリジュレとフレッシュオレンジを合わせた一皿。フォアグラの濃厚なコクに、カンパリのほのかな苦味と柑橘の爽やかな香りが重なり、奥行きのある味わ



ST REGIS
OSAKA

いです。「大山どりと夏野菜アグロドルチェのブルスケッタ トンナートソース」は、香ばしいトマトフォカッチャに、アグロドルチェならではの爽やかな酸味をまとった夏野菜と大山どりを合わせ、

トンナートソースのまろやかな旨味が味わいに豊かな深みを添えます。ブラッスリー「RÉGINE」を象徴する食材の一つである富士の介サーモンを使用した「富士の介サーモンムース、キャビア、アボカドのタルトレット」は、サーモンムースにアボカドのクリーミーなコクとキャビアの繊細な塩味を合わせた華やかな一品。なめらかな口当たりと凝縮した旨味が調和し、小さなタルトレットの中で素材それぞれの魅力が引き立ちます。

期間中ブラッスリー「RÉGINE」2階では、フェラガモの世界観を表現した特別な空間が広がります。メゾンのヘリテージに着想を得たイラストやスケッチ、厳選された書籍やオブジェが配され、没入感あふれる空間を演出します。また、マリリン・モンロー、ジュディ・ガーランドなど、ハリウッド黄金期を代表するスターのためにサルヴァトーレ・フェラガモが手掛けたアーカイブシューズを特別展示。さらに、フェラガモを代表する「HUG」バッグや「トップハンドルバッグ」、そして2026年秋冬コレクションの新作「CARA（カラ）」バッグを期間ごとに展示し、ブランドの豊かなヘリテージと最新クリエイションをご紹介します。

アフタヌーンティーをご利用のお客様には、対象のフェラガモブティックにて、限定特典と交換できるスペシャルカードをお渡しいたします。本企画だけの特別な体験をお楽しみください。

12階のセントレジスバーでは、「フェラガモ・アペリティーボ・アワー」を開催。セントレジスバーの「アペリティーボ・アワー」で提供中の5種類のカクテルに加え、1920年代にハリウッドでサルヴァトーレ・フェラガモがハリウッドスターたちを即興カクテルでもてなしたエピソードに着想を得た3種類のカクテルも登場し、特別な一杯が華やかな夜を彩ります。



イタリア各地で親しまれてきたアペリティーボ文化にならない、イタリア料理「ラベデュータ」の季節のアンティパスト4種とシェフのスペシャリテ「スタジオネ」の前菜もご提供。カクテルと料理が織りなすマリアージュとともに、土地ごとに育まれてきた食文化に触れながら、食前酒を囲んで語らうイタリアならではのひと時をお楽しみください。

料理やカクテル、そしてブランドの世界観に包まれた空間が織りなす、期間限定のコラボレーション。ブラッスリー「RÉGINE」とセントレジスバーで、フェラガモが描くイタリアの美意識と豊かなライフスタイルに触れる、洗練されたひと時をご堪能ください。



ST REGIS
OSAKA

ヴァカンツェ・イタリアーネ アフタヌーンティー with フェラガモ

- 期間 2026年8月7日（金）～11月15日（日）
- 時間 12:00～17:00
- 料金 お1人様 ¥8,500 / グラスシャンパン付き お1人様 ¥11,000
- 場所 ブラッスリー「RÉGINE（レジヌ）」2階
- 内容

《ウェルカムドリンク》

リモナータ・イタリアーナ

《スイーツ》

シチリア産レモンとベリーのケーキ
シャインマスカットヴェリース
チェリーとイタリア産ピスタチオのチョコレートケーキ
ティラミス
トロピカルフルーツシュークリーム

《スコーン》

ラベンダースコーン プレーンスコーン
イチジクジャム クロテッドクリーム

《セイヴォリー》

トリュフ香る黒いスフォルマート マスカルポーネのムースのカプレーゼ仕立て
ダックフォアグラのテリーヌ 杏露酒のジュレと共に
大山どりと夏野菜アグロドルチェのブルスケッタ トンナートソース
富士の介サーモンムース、キャビア、アボカドのタルトレット

- WEB サイト <https://www.regine.stregisosaka.com/>

※期間中、アフタヌーンティーをご利用のお客様には、対象店舗にて限定ノベルティと交換可能なカードを進呈いたします。

【対象店舗】

フェラガモ阪急うめだ店 ウィメンズ（阪急うめだ本店 5F）、フェラガモ阪急うめだ店 メンズ（阪急メンズ大阪 3F）／フェラガモ心斎橋大丸店（大丸心斎橋店本館 3F）／フェラガモ大阪高島屋ウィメンズ（大阪高島屋 東ゾーン 2F）、フェラガモ大阪高島屋メンズ（大阪高島屋 西ゾーン 5F）

フェラガモ・アペリティーボ・アワー

- 期間 2026年8月7日（金）～11月15日（日）
- 時間 17:30～19:00
- 場所 セントレジスバー 12階



STREGIS
OSAKA

■内容

《カクテル》

アメリカーノ ¥2,300

ネグローニ ¥2,800

ベリーニ ¥2,800

アペロール スプリッツ ¥3,000

ヒューゴ スプリッツ ¥3,000

《サルヴァトーレ・フェラガモ オリジナルカクテル》

グリーン ¥3,000

ロスカータ ¥3,000

トスカン・ブリーズ ¥3,000

《アペリティーボプラン》

和牛肉と水牛のモッツァレラのアランチーニ / カクテル 1 杯 ¥5,000

《アンティパスト》

季節野菜のバーニャカウダとタジャスカ オリーブ ¥2,500

La Veduta チーズセレクション ¥3,500

和牛肉と水牛のモッツァレラのアランチーニ ¥2,800

トリッパのフィレンツェ風トマト煮込み ¥3,500

ペンネ リガーテ ソース 〈ゴルゴンゾーラ アラビアータ ペスト ジェノヴェーゼ〉 ¥2,800

【今月の STAGIONE の一皿】 ビアンコマンジャーレと ANTONIUS キャヴィア ¥4,500

■WEB サイト <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

フェラガモについて

1972年に設立された世界屈指のラグジュアリーブランドであるフェラガモ。代々受け継がれてきた卓越したクラフツマンシップと「メイド・イン・イタリー」の最高品質製品ならではの創造性と伝統を見事に融合し、形にしています。これらはブランドを支える卓越性の最も重要な要素であり、長い時間をかけて、その起源を大切にしながら進化してきました。どの製品も、品質とコンテンポラリーなエレガンス、革新がブランドの絶対的特徴であり、ハイレベルなクラフツマンシップの伝統とあわせて、フェラガモブランドがこれほどまでに世界的に認められている価値と信頼を作り上げています。

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