



ST REGIS
OSAKA

**【セントレジス ホテル 大阪】和菓子に恋する秋。たねやとセントレジスが描く、
実り豊かな秋の美味「セントレジスアフタヌーンティー with TANEYA」**

栗月下や和栗の生どら、ピスタチオ大福など、秋になると恋しくなる味わいを重ねた、この秋だけのアフタヌーンティー。和菓子の美意識を映したセイヴォリーとともに、甘味と塩味が響き合う新たな味覚体験を。



2026 年 8 月 20 日（木）－セントレジス ホテル 大阪（所在地：大阪市中心区本町 3-6-12、総支配人：ルナ・バズラチャリヤ）は、創業 150 余年の歴史を誇り、創業の地・近江に根差し、日本の自然や伝統文化を大切にしたい菓子づくりを続ける「たねや」との 4 回目となるコラボレーションとして、「セントレジスアフタヌーンティー with TANEYA」を 2026 年 9 月 1 日（火）から 11 月 15 日（日）まで、セントレジスバーにて提供いたします。

たねやが育んできた和菓子の美意識と、アフタヌーンティーのリチュアルを受け継ぐセントレジス。回を重ねるごとに互いの感性を響かせてきた両者が、この秋お届けするテーマは「恋する秋菓子」です。

たねやを代表する秋銘菓に栗やほうじ茶など、秋の深まりとともに恋しくなる味わいを少しずつ重ね、このコラボレーションのためだけに生まれたスイーツや、セントレジスならではのアレンジが心惹かれる秋の世界を描きます。和菓子の美意識を映すセイヴォリーとともに、甘味と塩味が響き合う、この秋だけの味覚体験をお届けします。



ST REGIS
OSAKA



スイーツ（上生菓子1種）



スイーツ（上生菓子2種）

+セントレジス ホテル 大阪限定「ふくみ天平」お土産付き

賞味期限 30 秒の「わらび餅 ほうじ茶」は、温かく仕上げたわらび餅を急冷することで、口に含んだ瞬間にとろけるような食感が生まれます。滋賀県・朝宮産ほうじ茶を使用した香ばしいほうじ茶蜜がやさしくほどける余韻を残します。たねやを代表する銘菓に、セントレジスの感性を重ねた「栗月下ミルフィーユ」は、幾層にも重なるパイの香ばしさと軽やかな口当たりが和栗の濃密な風味を引き立て、ひと口ごとに栗の豊かな香りが広がります。

また、「生どら 栗 mini」は、卵をたっぷりと使い、そっと口に運ぶとふわりと蜂蜜が香る口当たりの優しい生地、和栗のモンブランペーストとセントレジス特製の生クリーム、粒あんを重ねた、このアフタヌーンティーだけで愉しめる特別な一品。和栗の豊かな風味を凝縮した濃密な味わいに、クリームのやさしい甘味がなめらかに溶け合います。世界の収穫量の 1% にも満たない希少なシチリア島・ブロンテ産のピスタチオを使用した「ピスタチオ大福」。ピスタチオペーストに、薄皮ごとローストしクラッシュしたピスタチオの実をあわせ、こし餡、滋賀県産羽二重糯で丁寧包みました。砕いた実を外側にも纏わせることで、芳醇な香りと深いコク、粒の大きさによって異なる食感が一体となる贅沢な一品です。

提供期間ごとに意匠を変える「上生菓子」は、秋桜や菊など、季節の移ろいを繊細に映し出します。また、蒸した栗そのものを味わうような粒感を残して仕立てた「栗きんとん」を含む上生菓子 2 種のプランもご用意。たねやを代表する銘菓「ふくみ天平」を、セントレジス ホテル 大阪限定のパッケージでお土産に添え、秋の味覚を味わうひとときをご自宅でもお楽しみいただける特別なプランです。

和菓子の美意識を映したセイヴォリーは、たねやゆかりの滋賀の食文化や秋の実りを取り入れながら、素材の組み合わせや彩り、食感の重なり趣向を凝らし、甘味と塩味が心地よく響き合う味覚のリズムを描きます。たねやを象徴する銘菓・ふくみ天平の最中種で山うに豆腐と鮪を挟んだ「山うに



ST REGIS
OSAKA

豆腐と鮪のミルフィーユ仕立て「ふくみ天平」は、最中の香ばしさと軽やかな食感が、凝縮した旨みを引き立てる一品。米どころ滋賀で育まれた近江米を使ったたねやの焼餅を生かした「焼餅と和牛ローストビーフのカナッペ コンテチーズと山形県産あけがらし」は、焼餅の香ばしさに和牛の旨みとコンテチーズのコク、あけがらしのほのかな辛みが重なり、奥行きのある味わいへと仕上げました。近江八幡の名物として親しまれる赤こんにゃくを用いた「近江八幡の赤こんにゃくと鴨リエットのサンドイッチ 酒粕マスカルポーネのアクセント」は、赤こんにゃくならではの弾力と歯切れのよさに、鴨リエットの濃厚な旨み、酒粕を合わせたマスカルポーネのまろやかな風味が重なります。滋賀の郷土食にフランス料理のエッセンスを取り入れ、赤こんにゃくの新たな魅力を引き出した一品です。「丹波黒豆と栗かぼちゃのキッシュ フランス産ブルーチーズのアクセント」は、栗かぼちゃのほろりとほどける甘みと丹波黒豆の豊かな風味に、ブルーチーズの芳醇な塩味が溶け合い、秋の実りを豊かに感じさせます。



セイヴォリー

また、期間中はホテル1階のブラスリー「RÉGINE（レジヌ）」にて、セントレジスホテル大阪限定の「ふくみ天平と栗月下」を詰め合わせたオリジナル進物セットも販売いたします。たねやを代表する銘菓「ふくみ天平」と「栗月下」を、セントレジスならではの趣向を凝らした特別な装いでご用意。大切な方への贈り物や、秋のひと時を彩る手土産としてもお楽しみいただけます。



セントレジスホテル大阪限定オリジナル進物セット

和菓子和セイヴォリーが織りなす一品一品に、たねやが大切に育んできた和菓子の美意識と、セントレジスの洗練が響き合います。伝統に息づく味わいに新たな魅力を重ね、この秋だけの一会が、和菓子の新しい楽しみ方との出会いを紡ぎます。

セントレジスアフタヌーンティー with TANEYA

■期間 2026年9月1日（火）～11月15日（日）

■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 ￥9,600

グラスシャンパン付 お1人様 ￥12,000

上生菓子2種＋セントレジスホテル大阪限定「ふくみ天平」お土産付 お1人様 ￥12,000

上生菓子2種＋セントレジスホテル大阪限定「ふくみ天平」お土産＋グラスシャンパン付
お1人様 ￥14,000



ST REGIS
OSAKA

■場所 セントレジスバー 12 階

■内容

《ウェルカムドリンク》

いろはかさね

《スイーツ》

わらび餅 ほうじ茶

栗月下 ミルフィーユ仕立て

生どら 栗 mini

ピスタチオ大福

上生菓子

- 乙女菊 (9/1-9/20)

- 秋桜 (9/21-10/15)

- 雁わたる (10/16-11/15)

- 栗きんとん ※上生菓子 2 種のプランのみ

《セイヴォリー》

山うに豆腐と鮪のミルフィーユ仕立て ふくみ天平

焼餅と和牛ローストビーフのカナッペ コンテチーズと山形県産あけがらし

近江八幡の赤こんにゃくと鴨リエットのサンドイッチ 酒粕マスカルポーネのアクセント

丹波黒豆と栗かぼちゃのキッシュ フランス産ブルーチーズのアクセント

■WEB サイト <https://www.stregisbar.stregisosaka.com/afternoontea>

セントレジス ホテル大阪限定オリジナル進物セット

■期間 2026 年 9 月 1 日 (火) ~ 11 月 15 日 (日)

■時間 12:00~17:00

■料金 ¥2,765

■場所 ブラッスリー「RÉGINE (レジヌ)」

■内容 セントレジス ホテル大阪限定「ふくみ天平」と「栗月下」詰め合わせ

■WEB サイト <https://www.tablecheck.com/ja/shops/the-st-regis-osaka-regine-pickup/reserve>

■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。



ST REGIS
OSAKA

公式サイト：www.stregisosaka.co.jp

Instagram：Instagram.com/stregisosaka

Facebook：facebook.com/stregisosaka

###

たねやについて

1872年、滋賀県近江八幡に創業した和菓子舗「たねや」。豊かな自然と深い歴史をかさねた地で、素材にこだわるお菓子づくりを続けています。2015年にはたねや・クラブハリエの旗艦ショップ店ラコリーナ近江八幡を、2025年には琵琶湖岸にたねやの単独店舗LAGO大津をオープンいたしました。折々のお菓子ははじめお菓子の素材を育む「農」や人々のいとなみを支える「水」についても多様な人となりが、様々な取り組みを進めています。

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