



ST REGIS
OSAKA

【セントレジス ホテル 大阪】トスカーナの夜に響く、オペラと美食の旋律「ラ・ノッテ・ディ・オペラ」

秋の味覚を映した5品のコースと希少なトスカーナワイン、ソプラノとテノールの歌声が織りなす一夜限りのオペラディナー



2026年9月28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10月24日（土）、12階のイタリア料理「ラ ベデュータ」にて、トスカーナ的美食とワイン、ライブオペラが織りなす一夜限りのディナーイベント「ラ・ノッテ・ディ・オペラ」を開催いたします。

イタリアの芸術と文化を、美食とワイン、音楽を通して描く「ラ・ノッテ・ディ・オペラ」。秋のトスカーナに着想を得た5品のコースでは、トスカーナの郷土料理を軸に、日本の秋ならではの食材とシェフの感性を重ねたこの夜限りのメニューをご用意します。名高いワイン産地ボルゲリを代表するワイナリー「アルジェンティエラ」の希少なワインを含むペアリングとともにご堪能いただいた後は、ソプラノ、テノール、ピアニストによる45分間のライブオペラを上演します。

トスカーナで親しまれるヌーディは、甘エビとリコッタ、ほうれん草を使った冷たい一品に。アントニウスキャビアの塩味が、甘エビの繊細な甘みを引き立てます。旬の戻り鰹を使ったスコッタートには、葡萄やパンツァネッラ、松の実、焼き茄子を合わせて秋の実りを映し出し、パッパルデッレでは、兎肉のラグーに、銀杏やポルチーニ、ヘーゼルナッツの香りと食感が重なります。メインディッシュは、奈良県「うし匠 俵本」のみわ牛サーロインを使ったビステッカ。黒トリュフの芳醇な香りに、蜂蜜の甘みやハスカップの酸味、ラディッキオのほろ苦さが奥行きをもたらします。デザートには、栗とメレンゲ、トンカ豆を組み合わせたモンテビアンコをご用意。トスカーナの食文化と日本の秋が、一皿ごとに異なる表情を見せます。



ST REGIS
OSAKA

ウェルカムレセプションでは、イタリアを代表するスパークリングワイン、フランチャコルタをご用意。ディナーでは、トスカーナの海岸線を思わせる爽やかな「エコ・ディ・マーレ トスカーナ ヴェルメンティーノ」、繊細な花の香りとみずみずしい果実味を湛える「イ・ピナーリ トスカーナ ロザート」、ボルゲリらしい豊かさと複雑味を備えた「ヴィッラ・ドノラティコ ボルゲリ・ロッソ DOC」、そして日本への年間輸入本数が約 12 本という希少な「ヴェンターリオ トスカーナ IGT」の 4 種を、それぞれの料理とともに提供します。グラスを重ねるごとに浮かび上がるのは、地中海から吹く風、ミネラル豊かな土壌、葡萄畑を育む陽光、そして土地に根づく文化と造り手の物語。料理とワインが響き合い、秋のトスカーナの情景を一皿、一杯ごとに描き出します。

ディナーの後は、ソプラノとテノールの力強い歌声、ピアノの生演奏がレストランを満たすライブオペラを上演。客席から間近に感じる歌声と演奏の迫力が、ディナーの余韻と重なります。秋のトスカーナを旅するような、五感を満たす特別なダイニング体験をお届けします。

そして、イベントの締めくくりには、トスカーナ伝統のアーモンドビスコッティ「カントウッチ」を、お持ち帰りのギフトとしてご用意します。ホテルの料理チームが丁寧に焼き上げ、エレガントなボックスに収めた自家製カントウッチが、ディナーの後もトスカーナの余韻をつなぎます。



フランチェスコ・デ・マウリ氏による 4 名限定のワインマスタークラス

ディナーに先立ち、Marriott Bonvoy Moments を通じて、4 名のアメリカン・エクスプレスのカード会員限定のワインマスタークラスを開催します。講師を務めるのは、テヌータ・アルジェンティエラ社のアジア地区輸出マネージャー、フランチェスコ・デ・マウリ氏です。フランチェスコ氏は、レストランや酒販店、ワインインポーターなど、ワインの流通から飲食まで幅広い経験を持ち、現在は複数のイタリアワイナリーの輸出マネージャーやブランドアンバサダーとして、イタリアワインの魅力を日本やアジアへ伝えています。マスタークラスでは、アルジェンティエラを代表する「ボルゲリ DOC スペリオレ」より、2015 年と 2021 年の 2 つのヴィンテージを飲み比べます。アルジェンティエラの名を世界に知らしめた 2015 年と、その歩みを受け継ぎながら最新かつ最も洗練された表現へ



ST REGIS
OSAKA

と昇華した 2021 年。同じテロワールから生まれ、異なる時を重ねた 2 つのヴィンテージを通して、アルジェンティエラが紡ぐひとつの物語を紐解きます。

「ラ・ノッテ・ディ・オペラ」概要

- 開催日 2026 年 10 月 24 日 (土)
- 時間 18:00 受付・ウェルカムレセプション
18:30~21:15 5 品のコースディナー&ワインペアリング
21:15~22:00 ライブオペラ
22:00 終了
- 場所 セントレジス ホテル 大阪 12 階
イタリア料理「ラベデュータ」
- 料金 お1人様 ¥38,000 (ワインペアリング付)
お1人様 ¥23,000 (ドリンク1杯付) ※10名様限定

■内容

ウェルカムドリンク「フランチャコルタ」／トスカーナに着想を得た 5 品のコース／ワインペアリング 4 種／ライブオペラ／自家製トスカーナ風カントゥッチ

《ディナーコース》

- 甘エビの冷たいヌーディ
リコッタ ほうれん草 アントニウス キャビア
- 戻り鰹のスコッタート
葡萄 パンツァネッラ 松の実 焼き茄子
- 兎肉のパッパルデッレ
銀杏 ポルチーニ ヘーゼルナッツ
- 奈良県 うし匠 俵本 みわ牛サーロインのビステッカ
黒トリュフ 蜂蜜 ハスカップ オリーブ ラディッキオ 根セロリ
- モンテビアンコ
栗 メリンガ トンカ豆
- お茶菓子

《ワインペアリングメニュー》

- エコ・ディ・マーレ トスカーナ ヴェルメンティーノ
- イ・ピアナーリ トスカーナ ロザート
- ヴィッラ・ドノラティコ ボルゲリ・ロッソ DOC
- ヴェンターリオ トスカーナ IGT



ST REGIS
OSAKA

■出演

ソプラノ：北野 智子氏

テノール：竹内 直紀氏

ピアニスト：喜多 光三氏

■WEB サイト

<https://www.laveduta.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。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更となる場合がございます。

※定員に達し次第、予約受付を終了いたします。

※キャンセルポリシー：予約完了後以降 100%

Marriott Bonvoy Moments 限定ワインマスタークラス

■開催日 2026 年 10 月 24 日 (土)

■時間 17:00～17:45

■場所 鉄板焼「和城」個室 12 階

■定員

Marriott Bonvoy Moments にて募集する、アメリカン・エクスプレスのカード会員 4 名様限定

※日本国内で発行されたカードをお持ちの方が対象です。

■内容

「ボルゲリ DOC スペリオーレ」2015 年・2021 年の飲み比べ

■WEB サイト

<https://moments.marriottbonvoy.com/en-us/moments/22151>

公式サイト：www.stregisosaka.co.jp

Instagram：Instagram.com/stregisosaka

Facebook：facebook.com/stregisosaka



ST REGIS
OSAKA

アルジェンティエラのワインについて

アルジェンティエラは、スーパータスカン発祥の地として名高い、トスカーナ州ボルゲリを代表するワイナリーのひとつです。名門アンティノリ家の参画により 1999 年に設立され、標高の高い葡萄畑、ミネラル豊かな土壌、地中海から届く涼風に育まれた、エレガントなワインで知られています。今回のペアリングでは、トスカーナ沿岸部の明るく爽やかな表情から、ボルゲリの深みと洗練へと移りゆくワインの魅力を、コースの流れに沿って紐解きます。なかでも「ヴェンターリオ トスカーナ IGT」は、アルジェンティエラの最高峰に位置づけられる希少な1本です。ワイン名の由来となった扇形の単一畑で育つカベルネ・フランを100%使用。力強さのなかに洗練を湛え、豊かな深みとエレガンス、長期熟成の可能性を備えています。

###

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