



ST REGIS  
OSAKA

**【セント レジス ホテル 大阪】シンガポールのミシュラン二つ星「サン・ピエール」25周年を祝う美食の旅、最終章が大阪へ「サヴール・デ・サン by サン・ピエール」を3日間限定で開催**

ブラッスリー「*RÉGINE*」を舞台に、ドン ペリニヨンとのペアリングランチ&ディナー、そして12名限定のキャビアワークショップを開催



2026年10月20日（火） - 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11月20日（金）から22日（日）までの3日間にわたり、シンガポールを代表するミシュラン二つ星レストラン「Saint Pierre（サン・ピエール）」が開業25周年を記念して開催する特別ダイニングシリーズ「*Saveurs des Saints*（サヴール・デ・サン）」を開催いたします。モルディブ、クアラルンプールを巡りながら各地の食文化との出会いを重ねてきたアジア横断のダイニングジャーニー。大阪では、その旅の集大成として、日本の旬の食材とサン・ピエールの哲学が響き合う、この3日間だけの特別な美食体験をお届けします。

フランス料理の伝統にアジアで培った感性を重ね、独自の美食哲学を築いてきた「サン・ピエール」。オーナーシェフのエマニュエル・ストルーバン氏が率いる「サヴール・デ・サン」は、開業25周年を記念してアジアのセントレジスホテル&リゾートを巡る特別なシリーズです。セントレジス・モルディブ・ヴォンムリリゾートでは豊かな海の恵みとともに、セントレジス・クアラルンプールでは多文化が織りなす食の魅力とともに開催され、それぞれの土地との出会いから生まれたインスピレーションを一皿一皿に映し出してきました。

その旅路を締めくくる舞台となるのは、セント レジス ホテル 大阪のブラッスリー「*RÉGINE*（レジーヌ）」。東京・六本木のミシュラン二つ星レストラン「リューズ」のオーナーシェフ、飯塚 隆太氏が料理を監修し、フランス料理の正統を礎に日本の食材や感性を取り入れた一皿を提供しています。また、オープン初年度にして「ミシュランガイド京都・大阪2026」のセレクトドレストランに選出されるなど、洗練された料理とサービスで国内外のゲストを魅了しています。



ST REGIS  
OSAKA

セントレジス ホテル 大阪に受け継がれる美食の伝統を現代的な感性で表現する「RÉGINE」は、素材、技、余韻にまで気品を宿す料理を通して、ホテルの哲学である「時を超える優雅さ」を体現しています。

「サヴール・デ・サン by サン・ピエール」では、25年にわたり磨き上げられた「サン・ピエール」のシグネチャーディッシュをベースに、日本の秋ならではの旬の食材を織り込んだ3日間限定のコースをご用意します。

ランチでは、ロブスターにシードルのブルブランソースを添え、聖護院大根の茶碗蒸しとすだちを合わせた一皿など、フランス料理の技法と日本の味覚が調和するメニューをご用意。ディナーでは、「サン・ピエール」を象徴するフォアグラテリーヌをはじめ、旬のマナガツオや天然きのこなど、日本の秋を映す食材を取り入れた特別コースをご堪能いただけます。フランス料理の伝統とアジアで培われた感性、日本の秋の恵みが響き合う一皿には、ストルーバン氏が25年にわたり磨き上げてきた美食哲学が息づいています。

また、ランチ、ディナーともに、料理とのマリアージュをお楽しみいただけるペアリングプランをご用意。「ドン ペリニヨン ソサエティ」のメンバーでもあるエマニュエル・ストルーバン氏にゆかりの深いドン ペリニヨンをはじめ、厳選したシャンパンとワインが、コースにさらなる奥行きを添えます。



さらに最終日となる11月22日（日）には、12名様限定の特別イベント「シェフズ・アット・ザ・テーブルー キャビアワークショップー」を開催します。4種類のキャビアの食べ比べに加え、2種のヴィンテージ ドン ペリニヨンの飲み比べをご用意。それぞれの個性や味わいの違いを体験しながら、キャビアとシャンパンが織りなす奥深いマリアージュを紐解きます。シェフとの対話を交えながら愉しむ、12名様限定の親密なガストロノミー体験です。

シンガポールで進化を続けてきた「サン・ピエール」の開業25周年という記念すべき節目を祝う「サヴール・デ・サン」。モルディブ、クアラルンプール、そして大阪へと続いた美食の旅のフィナーレとして、心に残る祝福のひと時をセントレジス ホテル 大阪でお届けします。



ST REGIS  
OSAKA

### 「サヴール・デ・サン by サン・ピエール」ランチ&ディナー概要

■期間 2026年11月20日（金）ディナー

2026年11月21日（土）ランチ・ディナー

■時間

《ランチ》

11:30 ドアオープン／12:00 エマニュエル・ストルーバン氏よりご挨拶／12:15 ランチスタート

《ディナー》

18:30 ドアオープン／19:00 エマニュエル・ストルーバン氏よりご挨拶／19:15 ディナースタート

■料金 ランチコース ¥18,000／ワインペアリングコース ¥25,000

ディナーコース ¥33,000／ワインペアリングコース ¥50,000

■場所 ブラッスリー「RÉGINE」 1階

■内容

《ランチコース》

- ・オシェトラ キャヴィア カリフラワー タラゴン
- ・マナガツオ 茸 山椒
- ・ロブスター 聖護院大根 すだち
- ・チョコレート ラズベリー バニラ

《ディナーコース》

- ・オシェトラ キャヴィア カリフラワー タラゴン
- ・フォアグラテリーヌ 鳥取産梨 栗
- ・マナガツオ 茸 山椒
- ・アメーラトマト ガランガルコンソメ
- ・ロブスター 聖護院大根 すだち
- ・チョコレート ラズベリー バニラ

### 「シェフズ・アット・ザ・テーブル - キャビアワークショップ」概要

■期間 2026年11月22日（日）

■時間 12:30～（ドアオープン12:00）

■料金 お1人様 ¥48,000

■場所 ブラッスリー「RÉGINE」 2階

■定員 12名様限定

■内容 4種のキャビア食べ比べ、2種のヴィンテージドンペリニヨンの飲み比べ

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

- 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が含まれております。



ST REGIS  
OSAKA

公式サイト：[www.stregisosaka.co.jp](http://www.stregisosaka.co.jp)

Instagram：Instagram.com/stregisosaka

Facebook：facebook.com/stregisosaka

#### エマニュエル・ストルーバン氏プロフィール

16歳の頃、ミシュラン1つ星「La Roseraie」での経験をきっかけに料理の世界へ。ミシュラン3つ星「Maison de Bouche」や2つ星「l'Hostellerie Saint-Roch」で研鑽を積み、オーストラリア、マレーシア、シンガポールで経験を重ねる。2000年に自身のレストラン「Saint Pierre」をオープン。フランス料理の技法とアジアの感性を融合した独自のスタイルで高い評価を得る。2002年と2006年には「World Gourmet Summit」で「Chef of the Year」を受賞。「Saint Pierre」は2017年にミシュラン1つ星、2019年には2つ星として掲載され、現在もその評価を維持している。近年は「Food Inc」を通じて事業を拡大し、2つ星寿司店「Shoukouwa」、ケータリング事業、子ども向け料理教育プログラムを展開。健康的な食を提唱し、講演や病院の料理アドバイザーとしても活躍。2026年には「Saint Pierre」25周年、「Shoukouwa」10周年を迎え、現在も国際的な活動を通じて美食哲学を発信している。

公式サイト：<https://www.saintpierre.com.sg/>

###

#### 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](http://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](http://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](mailto:seiko.diep@stregis.com)

味谷 奈緒 [nao.ajitani@stregis.com](mailto:nao.ajitani@stregis.com)