



ST REGIS
OSAKA

【セント レジス ホテル 大阪】時を超えて受け継がれる、祝福の美学。心華やぐフェスティブシーズン 2026

美食、カクテル、リチュアルに想いを込めて。「ハウス・オブ・セレブレーション」が贈る特別な冬



2026年10月29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、祝福の想いを多彩な体験に込めたフェスティブプロモーション「ギフト・オブ・セレブレーション」を開催いたします。

セントレジスの創業者ジョン・ジェイコブ・アスター4世の母、キャロライン・アスターが邸宅で催した華やかな集い。その精神を受け継ぐセントレジスは、人と人が集い、人生の大切な瞬間を分かち合う「ハウス・オブ・セレブレーション」として、時代を超えて数々の祝福の場を彩ってきました。

今年のフェスティブシーズンは、心を込めて選ぶ贈りもののように、一皿の料理、一杯のカクテル、そして館内で過ごすひと時のすべてに、祝福の想いを重ねます。イタリア料理「ラベデュータ」、ブラスリー「RÉGINE（レジヌ）」、鉄板焼「和城」、セントレジスバーでは、それぞれの感性で「ギフト・オブ・セレブレーション」を表現。蓋を開ける瞬間の高揚感や、包みをほどくときのと きめき、贈る相手を想う気持ちを、料理のプレゼンテーションやテーブルでの演出、カクテルに映し出します。華やかな装飾とセントレジスに受け継がれるリチュアルに包まれながら、大切な方と喜びを分かち合う、祝福に満ちた冬のひと時が流れます。



ST REGIS
OSAKA

イタリア料理「ラベデュータ」

イタリアの伝統とモダンな感性で祝う、華やかなフェスティブダイニング



シェフ吉田 道昭が表現する、一皿ごとに驚きと喜びを秘めたフェスティブメニュー。冬の食材にイタリア料理の伝統とモダンな感性を重ね、美しいプレゼンテーションや、テーブルで完成する香りと味わいを通して、心に残る美食の贈りものを描きます。カワハギとビーツを一輪のバラのように重ねたカルパッチョには、アントニウスキャビアとラズベリービネガーを合わせ、繊細な旨みと鮮やかな酸味をアクセントに。シャンパンのグラニテをテーブルサイドで添え、ひんやりとした口どけと華やかな香りを重ねます。さらに、メインディッシュ「奈良県『うし匠 俵本』みわ牛サーロインのアロスト」には、クレスペッレとカリフラワー、芳醇なバローロソースを合わせ、削りたての黒トリュフを。豊かな香りがテーブルへと広がり、視覚、嗅覚、味覚のすべてを満たす、祝福の記憶を刻む美食のひと時へと誘います。

■期間 2026年12月18日（金）～25日（金）

■時間 ランチ 12:00～15:00（L.O. 14:00）

ディナー 17:30～22:00（L.O. 21:00）

※2026年12月24日（木）、25日（金）のディナーは二部制

第1部 17:30～または18:00～

第2部 20:30～

■料金 クリスマスランチ5品コース お1人様 ¥12,000

クリスマスディナー5品コース お1人様 ¥30,000

■場所 イタリア料理「ラベデュータ」 12階

■内容

《クリスマスランチ5品コース》

- ・寒鰯のミッレフォーリエ 紅心大根 ジェラティーナ エルベアロマティケ
- ・紅ズワイガニのリゾット 菊芋 三関せり レモングラス

または黒トリュフのタリアテッレ 追加料金 ¥4,000



ST REGIS
OSAKA

- ・真鱈のクロッカント 白子 アクエレッロ米 蓮根 ベルモット 柚子
- ・滋賀県産近江鴨胸肉のアルフォルノ クレスペッレ カリフラワー バローロソース 黒トリュフ
または 奈良県「うし匠 俵本」みわ牛サーロインのアロスト 追加料金 ¥3,200
※黒トリュフは、追加料金 ¥5,500 で白トリュフに変更できます。
- ・トロンケット ディ ナターレ 苺 チョコレート ピスタチオ
- ・お茶菓子

《クリスマスディナー 5 品コース》

- ・アンティパスト 黒トリュフのスूपリ
- ・カワハギのカルパッチョ シャンパンのグラニテ ビーツ アントニウスキャビア ラズベリービネガー
- ・兵庫県丹波黒どりのラザーニャ 菜の花 モッツアレラ ディ ブッフアラ ポモドーロ
または黒トリュフのタリアテッレ 追加料金 ¥4,000
- ・甘鯛のクロッカント 白子 冬蕪 蛤 柚子 ベルモット
- ・奈良県「うし匠 俵本」みわ牛サーロインのアロスト クレスペッレ カリフラワー バローロソース 黒トリュフ
- ・トロンケット ディ ナターレ 苺 チョコレート ピスタチオ
- ・お茶菓子

※クリスマス期間中のご予約は、ご予約日の 2 日前から前日まで 80%、当日は 100%のキャンセル料を申し受けます。

※クリスマス期間中、12 歳未満のお子様はご利用いただけません。

■WEB サイト <https://www.laveduta.stregisosaka.com/our-menus>

ブラスリー 「*RÉGINE* (レジーヌ)」

パリのエスプリに心弾む、*RÉGINE* のクリスマステーブル





ST REGIS
OSAKA

東京・六本木のミシュラン二つ星レストラン「リューズ」を率いる飯塚 隆太氏が監修し、ミシュランガイドセレクション 2026 にも選出されたブラッスリー「RÉGINE」。素材への敬意と精緻な技に、パリのエスプリと洗練された遊び心を重ね、親しみやすさの中にも確かな美意識を宿します。クリスマスには、大切な人とともに会話と料理を分かち合う、祝祭の喜びを。

クロッシュを開けると現れるアミューズから、ジュエリーボックスを思わせる器に収めたミニャルデイズまで、贈りものを開く瞬間の高揚感が、コースの始まりと終わりを彩ります。冬の食材の持ち味を引き出す確かな技法と、芳醇なソース、幾重にも広がる香りの余韻。一皿ごとに、フランス料理ならではの奥行きと季節の豊かな表情が息づきます。ランチは、ヴァン・ジョースが香る大山鶏胸肉のローストを中心に、温もりを感じる一皿を。ディナーには、キャビアやペリグーソースを用いた、贅沢で格調ある料理が並びます。親しい方と美食を囲み、会話と喜びを分かち合うひと時。テーブルの華やぎと語らいの温もりが、心に残るクリスマスの記憶を紡ぎます。

■期間 2026 年 12 月 18 日（金）～25 日（金）

■時間 ランチ 11:30 ～ 14:30 (L.O. 14:00)

ディナー 17:30 ～ 22:00 (L.O. 21:00)

■料金 クリスマスランチ お 1 人様 ¥7,500

クリスマスランチワンドリンク付き お 1 人様 ¥8,000

クリスマスディナー お 1 人様 ¥20,000

■場所 ブラッスリー「RÉGINE」 1 階

■内容

《クリスマスランチメニュー》

- ・アミューズ
- ・蟹 根セロリのエスプーマ 甲殻類のソース
- ・ヘーゼルナッツ風味の平目のグラタン アーティチョーク ノワゼットソース
- ・大山鶏胸肉とファルスのロースト ヴァン・ジョースの香り ナチュラルなジュ
- ・レモンムース ストロベリーアイスクリーム 赤い果実のソース
- ・ミニャルデイズ
- ・コーヒーまたは紅茶

《クリスマスディナーメニュー》

- ・アミューズ
- ・蟹 根セロリのエスプーマ キャビア 甲殻類のソース
- ・貝類とアスパラガスのミルフィーユ デイル風味のヴェルモットソース
- ・ヘーゼルナッツ風味の平目のグラタン アーティチョーク ノワゼットソース
- ・和牛フィレ肉のグリル 茸のフリカッセ ポム・リソレ ペリグーソース
- ・レモンムース ストロベリーアイスクリーム 赤い果実のソース



ST REGIS
OSAKA

- ・ ミニャルディーズ
- ・ コーヒーまたは紅茶

※クリスマス期間中のご予約は、ご予約日の2日前から前日まで80%、当日は100%のキャンセル料を申し受けます。

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

鉄板焼「和城」

選び抜いた食材と研ぎ澄まされた技、動と静が響き合う和城のクリスマス



東京・六本木のミシュラン二つ星レストラン「リューズ」を率いる飯塚 隆太氏が大切にする、素材への深い敬意と精緻な火入れ。その料理哲学を受け継ぐシェフ北野 嵩人が、研ぎ澄まされた技と感性によって、和城のフェスティブメニューを表現します。厳選した和牛、ブルーオマール、黒トリュフなどが、贈りものを思わせる華やかな盛り付けでテーブルに並び、素材そのものの色や艶、造形の美しさが目を引きます。クリスマスカラーを映した前菜や、フレッシュトリュフを目の前で削るリゾットなど、素材の持ち味を尊重しながら、祝福の季節を繊細に映し出します。食材が鉄板に触れる音、立ち上る香り、火入れによって生まれる食感。料理が一皿へと姿を変える過程を間近に感じながら、フェスティブシーズン限定のグラン・ヴァンをグラスで味わいます。食後には、クリスマスツリーを思わせるティースタンドに並べた和洋のミニャルディーズを、丁寧に点てた抹茶とともに。鉄板の臨場感から茶の湯を思わせる静かな余韻へと、ゆるやかに移ろうひと時。高揚と静けさが美しく響き合う、洗練されたクリスマスの祝宴をご堪能ください。

■期間 2026年12月18日（金）～12月25日（金）

■時間 ランチ 12:00～15:00（L.O. 14:30）

ディナー 17:30～22:00（L.O. 21:00）



ST REGIS
OSAKA

12月24日（木）、25日（金）は2部制（2時間）

第1部 17:30、18:00 または 18:30

第2部 20:00、20:30

※個室は1日1組様のみ利用可能（時間制無し）

- 料金 ランチ： 「和庵」お1人様 20,000 円、「草庵」お1人様 30,000 円
ディナー：「草庵」お1人様 30,000 円、「和城」お1人様 45,000 円、
「神戸ビーフ」お1人様 75,000 円

12月24日（木）・25日（金）

- ランチ： 「和庵」お1人様 20,000 円、「草庵」お1人様 30,000 円、
「和城」お1人様 45,000 円、「神戸ビーフ」お1人様 75,000 円
ディナー：「和城」お1人様 45,000 円、「神戸ビーフ」お1人様 75,000 円

- 場所 鉄板焼「和城」 12階

■内容

和庵（ランチ）／草庵（ランチ&ディナー）／和城（ディナー）／神戸ビーフ（ディナー）

※クリスマス期間中、12歳未満のお子様はご利用いただけません。

※クリスマス期間中のご予約は、ご予約日の2日前から前日まで80%、当日は100%のキャンセル料を申し受けます。

- WEB サイト <https://www.wajo.stregisosaka.com/our-menus>

セントレジスバー

24種のブラッディーマリーで迎えるアドベント、3種のカクテルで祝うクリスマス

世界各地のセントレジスホテル&リゾートで、その土地の文化や風土を映す、シグネチャーカクテルとして受け継がれるブラッディーマリー。「24デイズ・オブ・ブラッディーマリー」では、クリスマスまでの日々を数えるアドベントカレンダーになぞらえ、個性豊かなオリジナルマリー24種を日替わりでご用意。土地ごとに異なる香りと味わいが、日を追うごとにクリスマスへの期待を高めます。また、「ギフト・オブ・セレブレーション」をテーマにした3種のクリスマスカクテルも登場。グラスを交わす喜びと、クリスマスの華やぎを表現します。



ST REGIS
OSAKA

24 デイズ・オブ・ブラッディーマリー

- 期間 2026年12月1日（火）～12月24日（木）
- 時間 17:30～
- 料金 各 2,600 円
- 場所 セントレジスバー 12 階



クリスマスカクテル

- 期間 2026年12月1日（火）～12月25日（金）
- 時間 カクテルタイム
- 料金 各 3,000 円
- 場所 セントレジスバー 12 階
- 内容
 - ・ナツクラッカー - ザ・ギフト (カクテル)
 - ・クリスマスドリーム (カクテル)
 - ・「ランド・オブ・スイート - セレブレーション」
(カクテル/ モクテル)



※1 グループ 6 名様以上のご予約を当日にキャンセルされる場合、お一人様 5,000 円のキャンセル料を申し受けます。

※17:30 以降、19 歳未満のお客様はご来店いただけません。

■WEB サイト <https://www.stregisbar.stregisosaka.com/our-menus>

「くるみ割り人形」とたどる、夢見るクリスマスアフタヌーンティー





ST REGIS
OSAKA

クリスマス・イヴに一体のくるみ割り人形を贈られたクララが、真夜中の舞踏会、雪の国、お菓子の国へと旅する「くるみ割り人形」。一つの贈りものをきっかけに夢と祝祭の世界がひらく物語を、ホテルのフェスティブテーマ「ギフト・オブ・セレブレーション」に重ね、アフタヌーンティーとして表現します。

スイーツには、お菓子の国で繰り広げられる華やかな世界を映し、栗とカシスで表現した金平糖の精の踊りや、ジャスミンと柑橘が香る中国の踊り、洋梨とキャラメルによる葦笛の踊り、薔薇とピスタチオの花のワルツなど、それぞれの場面に着想を得た味わいが、「くるみ割り人形」の幻想的な世界へと誘います。セイヴォリーには、鴨スモークと根セロリのルーラードやボルチーニ茸と胡桃のタルト、黒毛和牛と根菜のパイ包みなど、冬の恵みを感じる品々をご用意。芳醇な香りや滋味豊かな味わいが重なり、物語の余韻をより豊かに広げます。

クラシカルな気品とフェスティブシーズンならではの華やぎに包まれながら、「くるみ割り人形」が描く夢と祝祭の世界に浸る午後のひと時をお過ごしください。

クリスマスアフタヌーンティー

■期間 2026年11月16日（月）～12月25日（金）

■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 ¥7,800 / グラスシャンパン付き お1人様 ¥9,800

■場所 セントレジスバー 12階

■内容：

《スイーツ》

- ・ヴァニラとヘーゼルナッツ
- ・栗とカシス
- ・ジャスミンと柑橘
- ・洋梨とキャラメル
- ・薔薇とピスタチオ

- ・プレーンスコーン
- ・ブラックベリーティーのスクーン

クロテッドクリーム

ストロベリーミルクジャム

《セイヴォリー》

- ・鴨スモークと根セロリのルーラード
- ・ボルチーニ茸と胡桃のタルト



ST REGIS
OSAKA

- ・黒毛和牛と根菜のパイ包み
- ・天使の海老とアボカドのパンペルデュ・サレ

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

フェスティブアクティビティ

受け継がれるリチュアルとともに祝う、セントレジスのフェスティブシーズン

館内を包むクリスマス装飾をはじめ、子どもたちがクリスマスのお菓子づくりに挑戦するキッズクッキングクラス、相愛高等学校・大学音楽科によるクリスマスコンサートなど、大切な人と祝福の喜びを分かち合うひと時が館内の随所に。やわらかな歌声と音色がロビーやレストランに響き、クリスマスの空気を優雅に深めます。

12月24日、25日にご宿泊のお客様には、ターンドアの際にフェスティブギフトを客室へ。大切な夜の余韻に、ささやかな驚きと喜びを添えます。

クリスマスデコレーション

■期間 2026年11月14日（土）から12月25日（金）

■場所 12階ロビーおよび館内各所

キッズクッキングクラス

ホテルのシェフとともに、クリスマスをテーマにジンジャーブレッドハウスやブッシュドノエルづくりに挑戦するお子様向けクッキングクラス。

■開催日 2026年12月5日

■時間 15:00～17:00

■料金 大人1名／お子様1名 ¥7,500

大人 お1名様追加につき+¥3,000／お子様 お1名様追加につき+¥5,500

■場所 アスターボールルーム 11階

■WEB サイト [The St. Regis Bar / The St. Regis Osaka - TableCheck](#)

クリスマスコンサート

相愛高等学校音楽科の現役生と卒業生によるクリスマスコンサート。やわらかな歌声と音色が館内を包み、クリスマスのひと時を優雅に演出します。

■期間 2026年12月18日（金）、19日（土）、24日（木）、25日（金）の4日間

18日・24日: 相愛高等学校音楽科によるクワイア

19日・25日: 相愛高等学校音楽科・卒業生によるパフォーマンス

■時間・場所 17:00 12階ロビー



ST REGIS
OSAKA

18:40 イタリア料理「ラベデュータ」 12階

19:10 ブラッスリー「RÉGINE」 1階

クリスマスターンダウングift

ターンダウンサービスの際、1部屋につき1つ特別なクリスマスアメニティをご用意いたします。

■対象日 2026年12月24日（木）、25日（金）のご宿泊

■対象 ご宿泊のお客様

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）

※表記料金には税金・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

Facebook：facebook.com/stregisosaka

###

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、



ST REGIS
OSAKA

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。
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