【セント レジス ホテル 大阪】飯塚 隆太シェフが贈る、2 日間限定の特別ディナー「THE LAST GRAND TABLE 2026」

マリオット・インターナショナルのラグジュアリーホテルを舞台に展開されるダイニングイベントシリーズ「Masters of Flavor」のフィナーレを飾る、飯塚シェフの故郷・新潟の食とワインを巡る特別なひと時





2026年11月5日（木） - セント レジス ホテル 大阪（所在地：大阪市中央区本町3-6-12、総支配人：ルナ・バズラチャリャ）は、2026年12月1日（火）・2日（水）の2日間、鉄板焼「和城」にて、特別ディナー「THE LAST GRAND TABLE 2026」を開催いたします。
Marriott Bonvoyとアメリカン・エキスプレスが展開する、美食と美酒を通じて新たな食の感性に出会うダイニング企画「Masters of Flavor」。その2026年のフィナーレを飾る本イベントでは、鉄板焼「和城」を監修するミシュラン二つ星レストラン「Ryuzu」のオーナーシェフ、飯塚 隆太氏が、故郷・新潟の風土や食文化に着想を得た特別なコースをご用意します。新潟のワイナリー「フェルミエ」のワインとともに、シェフとの交流を楽しみながら料理を味わう、2日間限りのダイニング体験です。

ディナーは、飯塚シェフがアンバサダーを務めるシャンパンメゾン「クリュッグ」のシャンパン・サーベラージュで華やかに幕を開けます。
新潟で育った飯塚シェフにとって、土地の記憶は料理の原点のひとつ。季節ごとの食材や食卓の風景、料理人として培ってきた技術と感性、その積み重ねをたどりながら、この日のためのコースをお届けします。食材を選ぶ理由、一皿が生まれるまでの発想、そして「和城」の料理に込めた想い。一皿ごとに重ねられるストーリーが、味わいをより豊かなものへと導きます。

コースでは、新潟県産のズワイガニやカリフラワー、八色椎茸など、新潟にゆかりのある食材を取り入れた料理の数々をご用意。海の恵みと大地の恵みを一つにした冷前菜「ズワイガニ キャビア カリフラワーのエスプーマ」は、ズワイガニの繊細な甘みをカリフラワーのエスプーマがやさしく包み込み、キャビアが味わいに奥行きを添えます。飯塚シェフのシグニチャー「椎茸のタルト グアンチャーレのアクセント」は、肉厚な八色椎茸の凝縮した旨みを主役に据えたスペシャリテ。香ばしく焼き上げたタルトにグアンチャーレの塩味とコクを重ねることで、椎茸そのものの存在感を際立たせてい

ます。「黒鮑のプランチャー焼き ハーブ香る軽いバターのソース」は、鉄板で焼き上げることで生まれる香ばしさと、新鮮な鮑の力強い食感をご堪能いただく一品。ハーブをまとわせた軽やかなバターソースが香りの輪郭を添えます。そしてメインには、石垣島で生まれ育った希少な黒毛和牛「石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ」のステーキをご用意。きめ細やかな肉質と上品な脂の甘みを楽しめる牛肉に、フレンチの技法を用いて丁寧に仕上げた野菜のエチュベと2種のソースを添えます。
コースの締めくくりを飾るのは、「和城窯炊き御飯」。飯塚シェフ自らが稲刈りと天日干しを手掛けたコシヒカリを、鉄板の上に直接据えた窯で炊き上げます。一粒一粒に凝縮された米本来の旨みと、炊きたてならではの香りがゆっくりと立ちのぼり、豊かな余韻を残します。新潟の食材への敬意と、フランス料理で培った技術と感性が息づく、鉄板焼「和城」ならではの味わいです。

ディナーを彩るワインにも、新潟の風土が映し出されています。日本海にほど近い新潟市の海岸砂丘地に畑を構えるワイナリー「フェルミエ」は、海風と砂質土壌が育む土地の個性を大切にしたワイン造りを続けています。コースでは、厳選した4種のワインをペアリングでご用意。飯塚シェフの料理と新潟の風土を映すワインが響き合い、それぞれの味わいを引き立てます。

飯塚シェフからの特別な招待「An Invitation from Chef Iizuka」

12月1日には、Marriott Bonvoy Moments限定エクスペリエンス「An Invitation from Chef Iizuka」を開催します。鉄板焼「和城」の個室に招かれるのは、わずか2組のゲスト。ヴィンテージシャンパンを傾けながら、飯塚シェフが2026年に手がけたアミューズの中から自ら選んだ一皿を味わいます。ディナーの開宴を前に、限られたゲストだけの贅沢な時間が流れます。
当日は、この夜の余韻をご自宅でも愉しめる、飯塚 隆太シェフゆかりの品をお持ち帰りの品としてご用意します。
故郷の食文化への敬意と、料理人として培ってきた感性を重ねて生まれる一夜限りのコース。そして土地の個性を映すワインとの出会いや、交わされる言葉、心に残る味わいとともに、「THE LAST GRAND TABLE 2026」が2026年の締めくくりを美しく彩ります。

<u>「The Last Grand Table 2026」概要</u>

■開催日　2026 年 12 月 1 日（火）・2 日（水）
■時間　ダイニングエリア　待庵
18:00　ドアオープン
18:30～　ディナースタート
個室　草庵
19:00　ドアオープン
19:30～　ディナースタート
■場所　鉄板焼「和城」
■料金　お 1 人様　￥65,000

■内容
シャンパン・サーベラージュ「クリュッグ」／6品のディナーコース／「フェルミエ」ワインペアリング4種

《ディナーコース》
ズワイガニ キャビア カリフラワーのエスプーマ
椎茸のタルト グアンチャーレのアクセント
黒鮑のプランチャー焼き ハーブ香る軽いバターのソース
八重山郷里牛フィレステーキ 厳選野菜のエチュベ2種のソース
和城窯焚き御飯
季節のフルーツ 冬の彩
ミニャルディーズ

《ペアリングワイン》
キュヴェ ドラゴン アッサンブラージュ
ピノ・ノワール プルミエ・クラッセ
エルマール・アルバリーニョ
ブーケティエ

※食材の仕入れ状況等により、メニュー内容および食材の産地が変更となる場合がございます。

■WEBサイト　https://www.wajo.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 限定プレディナーエクスペリエンス

■開催日　2026 年 12 月 1 日（火）

■時間　17:30　ドアオープン

18:00～19:00　Marriott Bonvoty Moments

■場所　鉄板焼「和城」個室　12 階

■参加条件

Marriott Bonvoy Moments にて募集する、アメリカン・エキ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

ヴィンテージシャンパンと飯塚 隆太シェフの選ぶ 2026 年のアミューズブーシュ

■WEB サイト：https://moments.marriottbonvoy.com/en-us/moments/22648

公式サイト：www.stregisosaka.co.jp

Instagram：Instagram.com/stregisosaka

Facebook：facebook.com/stregisosaka

フェルミエ ワインについて

フェルミエは、日本一の大河・信濃川が注ぐ日本海にほど近い海岸砂丘地に位置する新潟のワイナリーです。「海と砂のテロワールが育む新潟ならではのワインを造りたい」という想いのもと、2006 年に創業されました。ワイナリー名の「フェルミエ」はフランス語で“農家が造るワイン”を意味します。その名の通り、土地の個性を素直に映し出すことを信条とし、ぶどう栽培から醸造まで自然に寄り添った丁寧なワイン造りを実践しています。越前浜の砂質土壌が育むぶどうから生まれるワインは、日本ワインならではの繊細で優しい味わいと、凝縮した旨味、長く続く余韻が特徴です。土地の風土と造り手の哲学を映し出す一本として高く評価されており、新潟を代表するファインワインの造り手として知られています。

###

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