【セント レジス ホテル 大阪】12 種類のブレッドと 6 種類のスイーツ、NESPRESSO（ネスプレッソ）の個性豊かな一杯が誘う、祝福の季節のひと時「ブレッド＆フレーバー by NESPRESSO フェスティブエディション」

煌めく御堂筋のイルミネーションとともに、香り豊かなブレッド、華やかなスイーツ、ネスプレッソと Swarovski のコラボレーションコーヒーが彩る祝祭のテーブル



2026年11月17日（火）－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、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」の一環として、ブラッスリー「RÉGINE（レジーヌ）」にて「ブレッド＆フレーバー by NESPRESSO フェスティブエディション」を開催いたします。

冬の訪れとともに、煌めくイルミネーションが御堂筋を彩る季節。ブラッスリー「RÉGINE」では、ベーカリーシェフが手掛ける 12 種類のベーカリーアイテムとセイヴォリー・ブレッド、エグゼクティブペストリーシェフ 桑原 涼介による 6 種類のスイーツ、そして NESPRESSO（ネスプレッソ）の数量限定コーヒーを使用したスペシャルドリンクが、祝祭のテーブルを彩ります。発酵バターが香るブレッド、繊細な感性が息づくスイーツ、芳醇なアロマとやわらかなクレマを湛えたコーヒー。色鮮やかなスイーツとブレッドが華やかに重なり、クリスマスから新年へと続く季節の高揚感がテーブルいっぱいに広がります。

ベーカリーシェフが丁寧に焼き上げるブレッドを中心に、甘い香りが広がるベーカリーアイテムから食事にもふさわしいセイヴォリー・ブレッドまで、全 12 種類が祝祭のテーブルを彩ります。

リボンを象った「バイカラーリボン」は、祝祭の贈り物を思わせる優美な佇まいと、しっとりとした口当たり、やさしい甘みが印象的。前回も好評を博した「バーバリアンクロワッサン」は、発酵バターの豊かな香りに岩塩のほどよい塩味が重なり、ひと口ごとに奥行きのある味わいが広がります。

クロワッサン生地を幾層にも重ねて香ばしく焼き上げた、存在感のある大きな「パルミエ」は、芳醇なバターの香りとザクザクとした軽快な食感が特徴です。オーブンで焼き上げ旨みを引き出したエリンギとしめじを贅沢に重ねた「きのこのタルティーヌ」。芳醇な香りと凝縮された旨みが広がり、きのこの魅力を存分に堪能できます。卵とクリームの濃厚なアパレイユにベーコンの旨みが溶け合う「ベーコンキッシュ」は、香ばしい生地となめらかなフィリングのコントラストが豊かな味わいを生み出します。さらに 4 種類のフォカッチャなど、甘味から塩味へと広がる味わいが、ブレッドの奥深い魅力を伝えます。



ベーカリーアイテム、セイヴォリー・ブレッド 12 種



スイーツ 6 種

エグゼクティブペストリーシェフ 桑原 涼介による 6 種類のスイーツには、秋冬の味覚と繊細な感性が息づきます。
シュークリームは、香ばしく焼き上げたクッキーシューに、グランマルニエリキュールを合わせたカスタードクリームをたっぷりと詰めた贅沢な味わい。サクサクとした軽やかな食感に、とろりとなめらかなクリームが広がり、オレンジの芳醇な香りが余韻を彩ります。
季節のフルーツトライフルは、ショートケーキの味わいをグラスの中で表現。レモンクリームの爽やかな酸味、ライムジュレの清涼感、みずみずしい果実の甘みが幾重にも重なります。グラス越しに透ける果実の鮮やかな彩りも美しく、軽やかな味わいとともにフェスティブシーズンの華やぎを映し出します。
洋栗の深いコクにカシスの鮮やかな酸味を重ねたモンブラン、香ばしく焼き色をまとった表面と、とろけるようになめらかな口どけが印象的なバスクチーズケーキ、柚子がほのかに香るマドレーヌ。素材それぞれの個性を生かした味わいが、豊かな余韻を残します。

ネスプレッソがフェスティブシーズンに向けて展開する 3 種類の数量限定コーヒーから生まれた、個性豊かなスペシャルドリンク。
Swarovski とのコラボレーションによる「クリスタル スパーク エスプレッソ」を使用した「クリスタル スパーク 抹茶 アフォガッチーノ」は、ビスケットやフルーツを想わせる風味、ほのかなココアのニュアンスに、抹茶のほろ苦さが重なります。
「ブルーベリー チーズケーキ クリーミー アイスラテ」には、ブルーベリージャムと濃厚なチーズケーキを想わせる「ブルーベリー チーズケーキ フレーバー」を使用。果実の甘酸っぱい香りとクリーミーな風味が広がります。
「ヘーゼルナッツ ピンクブラウニー モクティーニ」は、ローストヘーゼルナッツの香ばしさと濃厚なブラウニーを思わせる「ヘーゼルナッツ ブラウニー フレーバー」を使用。ナッツの芳醇な香りとチョコレートを想わせる深みが、甘美な余韻を残します。

コーヒーの豊かなアロマとやわらかなクレマが生み出す、ネスプレッソならではのなめらかな口あたり。フェスティブシーズンの遊び心を映した 3 種類のスペシャルドリンクが、ブレッドやスイーツとの新たな味わいの出会いを生み出します。
お 1 人様 1 杯をお選びいただける 3 種類のスペシャルドリンクに加え、趣向を凝らしたオリジナルドリンク、そしてネスプレッソの 16 種類のコーヒーをフリーフローで。エスプレッソから香り豊かなロングコーヒーまで、それぞれに異なるアロマや風味を持つコーヒーを、気分や好みに合わせて自由に味わえます。



スペシャルドリンクとフリーフロードリンク



Nespresso × Swarovski
クリスタルチャーム

祝福の季節にふさわしい贈り物として、期間ごとに異なる 3 種類の限定ギフトをプレゼントします。開催初日から 12 月 17 日までは「ネスプレッソ オーナメント」を先着 140 名様に、12 月 18 日から 25 日までのクリスマス期間には「Nespresso × Swarovski クリスタルチャーム」を先着 80 名様に。12 月 26 日から 1 月末までは「トートバッグ」を先着 200 名様にお贈りします。

また、前回に引き続き、ネスプレッソのコーヒーの奥深い世界に触れる、特別なコーヒーセミナーも開催。コーヒーの基礎知識や豆の個性、抽出によって生まれる香りや味わいの違いなど、ネスプレッソならではのコーヒー体験を通じて、一杯のコーヒーに込められたこだわりを紐解きます。芳醇なアロマや繊細な風味をより深く知ることで、日常のコーヒータイムにも新たな発見をもたらします。

ブレッドの香ばしい香り、季節のスイーツの豊かな味わい、そしてネスプレッソコーヒーの芳醇なアロマ。祝祭の華やぎに包まれた RÉGINE で、セントレジスの洗練されたおもてなしとともに、心躍る味わいと穏やかなくつろぎが調和する、心満たされる冬のひと時をお過ごしください。

「ブレッド＆フレーバー by NESPRESSO フェスティブエディション」概要

期間： 2026 年 11 月 18 日（水）～2027 年 1 月 31 日（日）
時間： 12:00～17:00（2 時間制、90 分ラストオーダー）
場所：ブラッスリー「RÉGINE（レジーヌ）」　2F
料金：平日　お 1 人様　¥3,900
　　土日祝　お 1 人様　¥4,500
　　12 月 18 日（金）～25 日（金） お 1 人様　¥4,500（クリスマス期間特別料金）
内容：
<ベーカリーアイテム 5 種類>

- バイカラーリボン
- バーバリアンクロワッサン
- パルミエ
- シーズナルブレッド　2 種類

11 月 18 日～12 月 25 日：スノーマン、クリスマスツリー
12 月 26 日～1 月 31 日：富士山、ひつじパン

<セイヴォリー・ブレッド　7 種類>

- ベーコンキッシュ
- きのこのタルティーヌ
- 明太ポテトタルティーヌ
- 海老とアボカドのフォカッチャ
- マルゲリータ
- バジルチキン
- ソーセージフォカッチャ

<スイーツ　6 種類>

- シュークリーム
- カシスモンブラン

- 季節のフルーツトライフル
- バスクチーズケーキ
- スイートポテトパフェ
- 柚子マドレーヌ

<セットメニュー>
サラダ・スープ付き　お 1 人様　+¥1,000

<ネスプレッソ スペシャルドリンク（3 種類よりお 1 人様 1 杯）>
- ヘーゼルナッツ ピンクブラウニー モクティーニ
- クリスタル スパーク 抹茶 アフォガッチーノ
- ブルーベリー チーズケーキ クリーミー アイスラテ

<オリジナルドリンク（フリーフロー）>
- パンプキンラテ
- レモンノワール
- 森のスパーク

<ネスプレッソ コーヒー　16 種類（フリーフロー）>

<限定ギフト>
11 月 18 日～12 月 17 日：ネスプレッソ オーナメント（先着 140 名様）
12 月 18 日～12 月 25 日：Nespresso × Swarovski クリスタルチャーム（先着 80 名様）
12 月 26 日～2027 年 1 月 31 日：トートバッグ（先着 200 名様）

<コーヒーセミナー>
Nespresso Professional Special Seminar
ネスプレッソのブランドストーリーに触れながら、コーヒーの奥深い世界へと誘う、特別なひと時をご提供する体験型セミナー。豆の個性や味わいの違い、鮮度による変化を五感で感じながら、プロフェッショナルラインならではの上質なクレマを、テイスティングを通してご堪能いただけます。

■セミナー講師
ネスレネスプレッソ コーヒーサービスアドバイザー 津地 勇氏
ネスレネスプレッソ ホレカチーム ウエストマネジャー 中村 友之氏

■日程
1 回目：12 月 10 日（木）セミナー講師：中村 友之氏
2 回目：1 月 14 日（木）セミナー講師：津地 勇氏

■時間　約 30 分
■料金　無料
■場所　ブラッスリー「RÉGINE（レジーヌ）」　2 階

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）
WEB サイト： https://www.regine.stregisosaka.com/

※表記料金には消費税・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

###

ネスレネスプレッソ社について
WHAT ELSE? - さあ、次の物語は？
2026 年に 40 周年を迎えたネスプレッソは、1986 年に販売を開始して以降、カプセル式コーヒー市場のパイオニアとして、常に革新を起こし、高品質なコーヒーをシンプルな操作でどなたでも家庭で楽しむことができるシステムを通じ、世界中の人々のコーヒーの楽しみ方に変化をもたらしてきました。
味わい豊かなコーヒーは、上質なコーヒー豆からつくられます。ネスプレッソでは、世界中を旅する専門家が、テロワールといわれる標高、気候、土壌の厳しい条件を満たしたごくわずかな生産地を選択して栽培。さらに、コーヒー豆一粒一粒を大切に、ダイヤモンドを扱うように、収穫や精製、選別を行っています。
また、上質なコーヒー豆を安定的に調達し、生産者に対して経済的・環境的・社会的にポジティブな影響を与えることを目的とした独自の「ネスプレッソ AAA サステナブル・クオリティ（持続可能品質）™プログラム」からコーヒー豆を入手しているのも特徴です。焙煎やブレンドなどの各工程におけるスイスの専門家たちがつくり出したコーヒーは、風味を守るアルミニウム製カプセルに包まれ、コーヒースペシャリストの手から、消費者の手に渡ります。使用済みのネスプレッソカプセルは、回収ボックス設置のブティックやパートナー企業、自宅回収サービスを通して回収され、リサイクルされます。また、ネスプレッソのグローバルにおける創業以来一貫して続けてきたコーヒーを通じてポジティブな影響をもたらす様々な活動が評価され、Nestlé Nespresso S.A.は 2022 年に、環境や社会に対する透明性や説明責任などにおいて高い基準を満たした企業に与えられる国際認証「B コープ™」を取得し、2025 年には再認証を受けています。
コーヒーチェリーの栽培から、コーヒーを味わう瞬間まで、そして飲み終えたその先まで、ネスプレッソは情熱を込めて至福の一杯を届けます。

公式サイト：https://www.nespresso.com/

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