

セント レジス ホテル 大阪
東京オリンピックに向けて増加する外国人宿泊客に対応
ベジタリアン&ビーガンメニューをレストランで提供開始

セント レジス ホテル 大阪（所在地：大阪府中央区 総支配人：近藤 豪）では、オリンピックで増加する外国人宿泊客に対応するため、ベジタリアン&ビーガンメニューのレストランでの提供を開始いたします。

ヨーロッパなどではすっかり定着しているベジタリアン&ビーガンメニュー。来年開催される東京オリンピックに向けて、日本は多くの外国人観光客を迎え入れる事になります。そのうちの5%がベジタリアン（菜食主義者）とも言われていますが、鰹節を料理のベースに使うお出汁文化の日本では、まだその知識も浅く意識も低いため、安心して食事ができる場所が少ないというのが現状です。

以前よりセントレジス ホテル 大阪では、様々な食文化を背景に持つ外国人ゲストに対応するため、ハラルやグルテンフリー、そしてベジタリアンやビーガンなどのお客様に向けたメニューをリクエストベースでご対応しておりますが、今回ホテル内レストランとしては初の試みとして、フレンチビストロ「ル ドール」の新進気鋭のシェフ、駒路和司によるベジタリアン&ビーガンメニューをレストランにてご提供する運びとなりました。

「安全でヘルシーというだけでなく、お肉やお魚を使っていなくても美味しいお料理を提供したい。ベジタリアンの方のみならず、すべてのお客様に、見た目も美しく味も美味しいお料理を愉しんでいただきたい。」
そのような思いを込めて駒路シェフが考案するメニューは、食材や調理法、器に至るまで、ビストロの枠を超えて、お客様の味覚にサプライズをお届けします。
多様なゲストの胃袋を満たす“おもてなし”を、どうぞこの機会にご賞味くださいませ。

- ◆ベジタリアン＝菜食主義者（乳製品と卵は食べる）
- ◆ビーガン＝完全菜食主義者
- ◆ハラル＝イスラム教徒でアルコールや豚肉が不可。豚から抽出したエキスを含む調味料やスープ、豚を調理した道具を使うことなども禁止
- ◆グルテンフリー＝小麦などのグルテンを含む食品を取らない食事法

ベジタリアン&ビーガンコースメニュー

【開催期間】毎日 ※ディナータイムのみ、要予約。

【料金】お1人様 8000円コース ※税・サ別

【場所】1F フレンチビストロ「ル ドール」

【メニュー例】

季節野菜のベニエ

ホワイトアスパラのブランマンジェ～アスパラガスを様々なスタイルで～

トマトと昆布のコンソメ カラフルトマトのコンビネーション

スティックセニョールのカダイフロール

季節野菜の庭園 ～季節野菜を様々な調理法で～

苺のデクリネゾン

【ご予約・お問合せ】06-6105-5659（レストラン予約 10:00～20:00）



季節野菜の庭園 ～季節野菜を様々な調理法で～

駒路和司「ル ドール」料理長に着任

30歳の駒路シェフがこのたび「ル ドール」の料理長として正式に着任いたしました。若い感性と感覚が生み出す、進化し続けるフレンチを是非ご賞味ください。

〈プロフィール〉

1989年生まれ。30歳にして、セント レジス ホテル 大阪 フレンチビストロ「ル ドール」の料理を一手に担うセント レジス ホテル 大阪の若手ホープ。2016年の「食の都・大阪グランプリ」でファイナリストの優秀賞を受賞。2017年の「サンペレグリノ ヤングシェフ 2018」にて、セミファイナリストとして、日本代表候補の10人に残った実力派。肉料理やソースを得意とし、“不要なものはお皿に乗せない”という哲学を貫く。和食材や旬の食材を取り入れたバランスのよい味には定評があり、「まるで本場フランスで食べているお料理のよう」と、すでに美食家のファンも多い。

- ・2009年 辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科 卒業
- ・2010年 辻調グループ フランス校 卒業
- ・2010年2月～2010年7月 「ポール・ボキューズ」(フランス)にてインターンシップ ※世界最長ミシュラン三ツ星
- ・2010年8月～2012年2月 「HAJIME」(大阪) ※世界最速ミシュラン三ツ星
- ・2015年5月～2016年5月 ザ・リッツ・カールトン大阪 フランス料理「ラ・ベ」 ※ミシュラン一ツ星
- ・2012年7月～2015年5月、2016年6月～現在 セント レジス ホテル 大阪 フレンチビストロ「ル ドール」
- ・2019年2月1日 「ル ドール」料理長に着任



駒路和司シェフ

フレンチビストロ「ル ドール」

食通を新たな冒険へと誘う「ル ドール」は、モザイクタイルと屋外テラスが印象的なスタイリッシュで活気に満ちた1階と、隠れ家サロンのようにエレガントで洗練されたリュクスな2階の2フロア。

開放感のある吹き抜けと高い天井、お洒落なインテリアが贅沢な空間を演出します。本場のビストロクワイジーズに現代的な彩りを添えた自慢のお料理を、優雅に気儘に心ゆくまでご堪能ください。

徹底的に素材と味にこだわったフレンチビストロを、パリ香る店内でどうぞ。



〈営業時間〉

ランチ 11:30-14:30(L.O. 14:00)

ティータイム 15:00～17:00(L.O. 16:30)

ディナー 17:30-22:00(L.O. 21:30)

セントレジスホテル&リゾートについて

時代を超えた洗練と、モダンなタッチ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40近い高級ホテルとリゾートを有しており、お客様が上質なお時間を過ごしていただけることをお約束いたします。ジョン・ジェイコブ・アスター4世が1世紀以上前、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、お客様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。セントレジスの詳しい情報は stregis.com をご覧ください。Twitter、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、業界屈指のロイヤルティプログラムである「スターウッド プリファード ゲスト®」に加盟しており、また、members.marriott.com でマリオット リワード®(ザ・リッツ・カールトン リワード®を含む)とのエリートステータスのマッチングや無制限のポイント移行を簡単に行うことができます。

セント レジス ホテル 大阪

所在地： 大阪市中央区本町三丁目六番十二号

T E L： 06-6258-3333 (代表)

H P： <http://www.stregisosaka.co.jp>



【プレスリリースに関するお問合せ先】 セント レジス ホテル 大阪（広報担当：小笹）

TEL：06-6105-5630 / FAX：06-6105-5627

E-MAIL：Tomomi.Ozasa@stregis.com