

報道関係各位

2020年11月2日

セント レジス ホテル 大阪 本格イタリアンの味とレストランの雰囲気をそのままご自宅へ テイクアウト商品「LA VEDUTA at home」を販売開始

セント レジス ホテル 大阪 (所在地:大阪市中央区 総支配人:カルロス・タレロ)では、ホテルのメインダイニング イタリア料理「ラ ベデュータ」(駒路和司シェフ)のコースを、そのままご自宅へお持ち帰りいただけるテイクアウト商品 <LA VEDUTA at home(ラ ベデュータ アットホーム)>の販売を開始いたしました。

5つ星ホテルのレストランの味を、どなたでも簡単に再現出来るよう工夫を凝らしたメニューを箱に詰め込みました。箱からパッケージを取り出し、前菜をお皿に盛り付け、パスタを2分茹で、デザートをテーブルに置くだけで、ご自宅でお手軽に本格イタリアンのコースをお愉しみいただけます。

お皿への盛り付け方やパスタのゆで方は、購入時にお渡しする QR コードより気軽に動画でチェック。駒路シェフがポイントを優しく丁寧に説明いたします。

今晩のご褒美ディナーに、「ラベデュータ」の味と雰囲気をまるごとご自宅へテイクアウトしてみませんか?



「ラベデュータ アットホーム」

<LA VEDUTA at home(ラ ベデュータ アットホーム)> 概要

【内容】ラベデュータのフルコース(4品)

前菜/ パスタ (またはリゾット)/ メインディッシュ/デザート

【料金】1箱(2名様分)15,000円(税込)

【販売開始日】2020年10月30日(金)~ ※毎週金曜日のみ販売

【受取時間】15:00~20:00

【受取場所】12 階 イタリア料理「ラ ベデュータ」

【ご予約】店頭・お電話・WEB 10:00~19:00 ※受取希望日前日の19:00まで

<11 月のメニュー>

・前菜:カプレーゼ

・パスタ:ビアンコボロネーゼ

・メインディッシュ:和牛頬肉のバローロ煮込み

・デザート:ティラミス

※メニュー内容は、一部月替わりとなります。

※食材の入荷状況により、予告なく内容が変更になる事がございます。予めご了承下さいませ。



イタリア料理「ラ ベデュータ」



駒路和司シェフ

【ご予約・問い合わせ】TEL:06-6105-5659(レストラン予約/10:00~19:00)

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 40 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。ジョン・ジェイコブ・アスター4 世が 1 世紀以上前に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、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、これまでのマリオット リワード、ザ・リッツ・カールトン・リワード、スターウッドプリファードゲスト(SPG)に代わり新たに誕生したマリオットの旅行プログラム、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、MarriottBonvoy.marriott.com をご覧ください。

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

TEL: 06-6258-3333 (代表) HP: 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