

## セントレジス ホテル 大阪 セントレジスのクリスマス 2020

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、大阪の夜を光で彩る「御堂筋イルミネーション」の開催にあわせ、11月3日(火)よりホテル館内をクリスマス一色にデコレーションいたしました。クリスマスの雰囲気がお愉しみいただけるメニューやカクテルを始め、イベントなどを開催いたします。

特別なご宿泊プランやメニューはもちろん、クリスマスケーキをはじめ、3段スタンドのアフタヌーンティーや、レストランの味をご自宅でもお愉しみいただける本格イタリア料理コースなど、ご家族やご友人、大切な方にご自宅にしながらホテルのラグジュアリーな雰囲気をご体験いただけるよう、様々なテイクアウト商品もご用意しております。

また、前回ご好評をいただいたキッズシェフクッキングをクリスマスクラスとして開催。ミシェル・エシュマン総料理長とペストリーシェフ伊藤慎二が、クリスマスケーキ「ブッシュ・ド・ノエル」の作り方を優しく楽しく教えます。今年も是非、セントレジスのクリスマスをお愉しみ下さい。



真鯛とピーツのマリネ リース仕立て



神戸牛ブレザオラのカルパッチョ風 宮崎産キャビア、北海道雲丹、蕪



フレンチビストロ「ル ドール」



イタリア料理「ラ ベドゥータ」

## <セントレジスのクリスマス 概要>

### ●クリスマス特別メニュー

【期間】2020年12月19日(土)～12月25日(金)  
<ランチタイム> 12:00～15:00 (L.O. 14:30)  
<ディナータイム> 17:30～22:30 (L.O. 21:00)  
※12/24、25は2部制(1部) 18:00-20:00 (2部) 20:30-22:30  
※すべて要前日までのご予約。  
※期間中はアラカルトメニューはございません。  
※すべて税・サービス料別。

#### ◆イタリア料理「ラベデュータ」

<ランチ>

- ・クリスマスランチ(3品コース)お1人様 5,500円
- ・クリスマスランチ(4品コース)お1人様 7,500円

<ディナー>

- ・クリスマスディナー(5品コース+アミューズ)お1人様 19,000円
- ・クリスマスディナー(5品コース+アミューズ)お1人様 28,000円

#### ◆フレンチビストロ「ルドル」

<ランチ>

※12/7、14、28は定休日。

- ・クリスマスランチ(3品コース)お1人様 4,300円
- ・クリスマスランチ(4品コース)お1人様 5,800円

<ディナー>

※12/6、7、13、14、27、28は定休日。

- ・クリスマスディナー(5品コース+アミューズ)お1人様 12,000円
- ・クリスマスディナー(5品コース+アミューズ)お1人様 16,000円

#### ◆鉄板焼レストラン「和城」

※12/1、2、8、9、15、16、22、23、29、30は定休日

<ランチ> 12:00～15:00 (L.O. 13:30)

- ・木瓜コース お1人様 18,000円
- ・葵コース お1人様 25,000円
- ・桐コース お1人様 45,000円

<ディナー> 17:30～22:30 (L.O. 21:00)

※12/24、25は5組様限定。

- (1部) 18:00～ (2部) 18:30～ (3部) 19:00～
- (4部) 21:00～ (5部) 21:30～
- ・葵コース お1人様 25,000円
- ・桐コース お1人様 45,000円

#### ◆「セントレジスバー」

<ティータイム> 12:00～17:30 (L.O. 17:00)

(12/1～12/25)

- ・ナッツクラッカーアフタヌーンティー お1人様 5,000円
- ・グラスシャンパン付き お1人様 7,500円

<ディナータイム> 17:30～23:30 (L.O. 23:00)

- ・クリスマスカクテル 1杯 2,000円～
- ※テーブルチャージ お1人につき 600円
- ※ミュージックチャージ(20時以降)お1人につき 1,600円



ナッツクラッカーアフタヌーンティー



クリスマスストロベリータルト



丹波栗と国産ウイスキーのブッシュ・ド・ノエル



アフタヌーンティーリチュアル  
セントレジス・トゥ・ゴー～Christmas Tree～



クリスマスギフトボックス

●クリスマスケーキ&スイーツ  
＜Christmas Collection 2020＞

- ・クリスマスショートケーキ（12cm）5,000円
- ・丹波栗と国産ウイスキーのブッシュ・ド・ノエル（24×7cm）8,800円 ※アルコール入り
- ・チェリーとチョコレートのクリスマスツリー（18×18.5cm）8,000円 ※アルコール入り
- ・クリスマスストロベリータルト（18cm）7,500円
- ・パンドエピスショコラ（18cm）1,500円
- ・シュトーレン（小）（15cm×12cm）1,500円
- ・シュトーレン（大）（28cm×15cm）2,600円
- ・シュトーレン（大）（28cm×15cm）木箱入り 3,800円
- ・ベラベッカ（18cm）1,700円
- ・セントレジスグロフ（13cm×13cm）900円
- ・クグロフチョコレートラズベリー（13cm×13cm）600円
- ・サンタチョコレート（15cm）1,000円
- ・チョコレートバー（6.5cm×4cm）1,400円 ※4種類
- ・クリスマスギフトボックス 3,700円  
（シュトーレン（小）、シナモンスター、チョコチップクッキー）
- ・アフタヌーンティールチュアルセントレジス・トゥ・ゴー  
～Christmas Tree～ 1箱（2名様分）7,800円



チェリーとチョコレートのクリスマスツリー

【ご注文受付期間 12月17日（木）まで  
【店頭販売期間 11月21日（土）～12月25日（金）11:00～18:00  
【12月18日までの受渡し】  
火～土曜日：10～18時 1F ブランジェリール ドール、14～20時 1F ル ドール（レストラン）  
日・月曜日：10～14時 1F ブランジェリール ドール、14～20時 12F ラ ベデュータ（レストラン）  
【12月19～25日までの受渡し】  
毎日：10～18時 1F ブランジェリール ドール、14～20時 1F ル ドール（レストラン）

※12/23、24は20:00までご予約頂いた商品に限り、店頭受け取りが可能です。  
※お申し込みは、店頭、お電話、FAX、またはホームページにて承ります。  
※お支払いは店舗にて、現金又はクレジットカードにて承ります。  
※商品の発送はいたしかねますのでご了承ください。  
※上記料金に別途消費税（8%）が加算されます。

●キッズシェフクッキング（クリスマスクラス）

ご好評のキッズシェフクッキングのクリスマスクラスを開催！  
セントレジス ホテル 大阪のメインキッチンで、ミシェル総料理長と伊藤慎二ペストリーシェフがやさしくブッシュ・ド・ノエルの作り方を教えます。親子でクッキングの後は、ホテルのメインダイニング「ラベデュータ」にて、特別にご用意するディナーを優雅な雰囲気の中ゆったりとお召し上がり下さい。

【日時】2020年12月5日（土）  
【参加費】  
大人（お1人）＋お子様（お1人）15,000円（税・サ別）  
※クッキングクラスとディナー、お土産を含む  
※追加料金：大人（お1人）8,000円/ お子様（お1人）4,000円  
★クラブマリオット会員様は10%割引あり。  
【定員】12組  
【内容】クッキングクラス（ブッシュ・ド・ノエル）、アーリーディナー  
※ご同伴者の方にはウェルカムドリンクをお出します。  
※キッチン内の特別席からご自由にお写真をご撮影いただけます。

【スケジュール】  
15:00～15:30 受付（12F ラベデュータ）  
15:30～15:45 シェフのご挨拶、説明  
16:00～17:30 クッキングクラス（11F/メインキッチン）  
17:30～19:30 ラベデュータにてディナー（12F）  
19:00 終了



伊藤慎二シェフ

【お土産】  
クッキングクラス終了証書（シェフより授与）  
クッキングハット  
※小学生までご参加可能です。  
※エプロン、手袋はこちらでご用意いたします。  
※マスクをご着用くださいませ。

## ●クリスマス宿泊プラン

聖なる夜のセントレジスのクリスマスステイ

<プラン内容>

フレンチビストロ「ル・ドール」のクリスマスディナーコース付き宿泊プラン。  
シェフが腕をふるう自慢のビストロ料理を、クリスマスだけの特別なメニューでご用意いたします。  
ホテル前で開催中の「御堂筋イルミネーション」も、お食事の前後にお楽しみ頂けます。  
-ご朝食セットメニュー  
-フレンチビストロ「ル・ドール」でのご夕食「クリスマスディナーコース」  
-セントレジスバトラーサービス（ウェルカムドリンク、荷解き&荷造りサービス、2着までのプレスサービス）

※ご夕食時間をお選びください。

<12/19~12/23は17:30~20:30開始><12/24,25は第一部18:00-20:00、第二部20:30-22:30>  
※ご予約状況により、ご希望時間でお取りできない場合がございます。  
※レストランの空き状況を確認後、ホテルよりご連絡をさせていただきます。

★イタリア料理「ラ・ベデュータ」のディナー付きステイプランもございます。詳しくはHPでご確認下さい。



お部屋からの御堂筋イルミネーション



12階ロビーのクリスマスデコレーション



エントランスのくるみ割り人形

=====  
【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：大阪府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](mailto:Tomomi.Ozasa@stregis.com)