

セント レジス ホテル 大阪 ミイラがテーマの 発酵食品を使ったハロウィンデザートbuffetを開催

セント レジス ホテル 大阪(所在地：大阪市中央区 総支配人：近藤 豪)では、近年日本のみならず世界中で注目されている発酵食品を使用し、ミイラ(Mummy/マミー)をテーマにしたハロウィンデザートbuffetを期間限定で開催いたします。

健康志向を背景に発酵食品が飲食業界のトレンドの1つとなりつつある昨今、積極的に発酵食品を摂取する食生活は“菌活”とも呼ばれ、各地では発酵食品のレストランや発酵食品を主役にしたイベントなども大盛況です。

「Mummy Mummy Mummy」では、醤油クリームブリュレや酒粕のパウンドケーキ、七味醤油の生チョコなどのスイーツのほか、ハロウィン味噌ミニバーガーや塩麴のオバケおでん、ぐるぐる包帯ポテトなどのセイボリーもラインナップ。気分を盛り上げてくれる、ミイラを中心にしたハロウィンモチーフの可愛いアイテムも揃います。また、セントレジス伝統のウェルカムドリンクもちょっぴり不気味な見た目でご提供するほか、ミイラチョコ、試験管カクテルが作れるセルフコーナーや、ミイラ写真が撮影できる棺桶フォトスペースなどもご用意しております。

今年のハロウィンは、体に優しい美味しく楽しいデザートbuffetでお楽しみ下さい。

また10/31(木)には、ハロウィンパーティー「Mummy Night」を開催。ハロウィンにぴったりのサウンドが流れる会場でコスチュームに身を包み、カナッペやドリンクをお好きなだけお楽しみいただけます。他にもダンスショーや、ホテルならではの豪華賞品がもらえる仮装コンテストなども実施。是非お誘いあわせの上、お越し下さい。

発酵食品を使ったハロウィンデザートbuffet「Mummy Mummy Mummy (マミー・マミー・マミー)」概要

期間：2019年9/18(水)～10/30(水) ※無休

◆10/31(木)はハロウィンパーティーを開催。

時間：15:00～17:00(16:30 L.O.) ※2時間制

場所：セントレジスホテル大阪1・2F フレンチビストロ「ルドル」

料金：【大人お1人様】平日：¥3,800 / 土日祝：¥4,000 (税・サ別)

【お子様お1人】平日：¥1,900 / 土日祝：¥2,000 (税・サ別)

<メニュー例>

〔スイーツ〕約20種

醤油クリームブリュレ/ レアチーズケーキ/ 酒粕のパウンドケーキ/
発酵バターサブレ/ 味噌フィナンシェ/ 七味醤油の生チョコ など

〔セイボリー〕約10種

ミニ瓶に入った5種の発酵野菜たち/ ハロウィン味噌ミニバーガー/
ハロウィンカレー&ナン/ 塩麴のオバケおでん/ ぐるぐる包帯ポテト など

〔ウェルカムドリンク〕

Bloody Mummy ブラッディ・マミー (トマトジュースをベースに
スパイスとトニックでアップしたモクテル)

〔ドリンク〕約10種

Witching Hour (モクテル/ Screaming Eyes (モクテル) /

ハロウィン・ラテ/ コーヒー/ 紅茶 など



※メニューは仕入れ状況等により、予告なく変更になる場合がございます。

ハロウィンパーティー「Mummy Night (マミー・ナイト)」概要

日時： 2019年10/31(木) ドアオープン 17:30/ スタート 18:00~22:00
場所： セント レジス ホテル 大阪 1・2F フレンチビストロ「ル ドール」
料金： お1人様【男性】¥8,000/ 【女性】¥6,000(税・サ込)
※イタリア料理「ラ ベデュータ」「セントレジスバー」ご利用後のお客様は一律 ¥4,000(税・サ込)
内容： カナッペbuffet、ドリンクbuffet、ホラーダンスショー、仮装コンテスト(豪華賞品あり)
料理とドリンクはエントランスで交換の“ミイラトークン”と引き換え
◆是非、お好きなコスチュームでお越し下さい(ミイラ推奨)

【ご予約・問い合わせ】TEL: 06-6105-5659 (レストラン予約/ 10:00~20:00)

◇発酵について

自然界の菌や微生物、酵母などがそれ自体の持つ酵素の力でタンパク質などを分解し、人間に有益な物質を生み出す現象。食品が発酵すると旨味成分が増して美味しくなり、保存性が高まって体にもよい効果がある。

◇日本の発酵食品

納豆、醤油、味噌(西京味噌、八丁味噌)醸造酢、黒酢、本みりん、鰹節、塩麴、醤油麴、甘酒、天然酵母、舞昆、なれ寿司、イカの塩辛、ハタハタ、ままカリ、柿葉寿司、くさや、鯖のへしこ、くずもち、明太子、豆腐よう、漬物(ぬか漬け、奈良漬け、しば漬け、たくあん)日本酒、本格焼酎、泡盛 など

◇海外の発酵食品

パン、ヨーグルト、紅茶、コンブチャ、キムチ、コチュジャン、テンジャン、チョングッチャン、豆板醤、ナンプラー、ワインヴィネガー、ピクルス、ザワークラフト、メンマ、アンチョビ、サラミ、ペパロニ、テンペ、チーズ、クリームチーズ、発酵バター、サワークリーム、ナタデココ、バナラビーンズ、烏龍茶、ワイン、ビール、マッコリ など



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。

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、130カ国・地域に30のブランド、合わせて6,900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。また、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、現在ではひとつになった旅行プログラム、Marriott BonvoyTM(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Twitter(@MarriottIntl)、Instagram(@MarriottIntl)でも情報発信しています。

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
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