

**セント レジス ホテル 大阪「ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021」
ホテル部門最高評価の5レッドパピリオンを6年連続獲得**

この度、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）は、2020年10月9日発売の『ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021』のホテル部門にて、「豪華で最上級」を意味する5パピリオンを開業時の2010年より10年連続で獲得、さらに「特に快適」を示し最高ランクにあたる5レッドパピリオンを、6年連続で獲得いたしました。

ミシュランガイドは、優れたホテルやレストランに星の数を付けて格付けするグルメガイドとして世界的に知られています。ホテル部門においては宿泊施設の快適度の分類がパピリオンマークによって表され、その数（1～5）によって快適度とサービスのレベルが示されます。さらに施設の外観や内装、レイアウト、おもてなしとサービスが特に魅力的なホテルは、これらのシンボルマークが赤で示されており「ミシュランガイド京都・大阪+岡山 2021」におけるホテルの最高評価となります。

カルロス・タレロ総支配人からのコメント

「この度、6年連続でミシュラン5レッドパピリオンを獲得することができ、とても光栄です。日頃からご支援いただいているお客様、関係者の皆様に改めて感謝申し上げます。セント レジス ホテル 大阪はお蔭様をもちまして今年開業10周年を迎えました。これを機に、フレンチビストロ「ル ドール」2階には新たに「La Cave（ラ・カーブ）」という名のワインバーがオープンし、アペリティフやチーズの盛合せなどの一皿とともにワインをお愉しみいただけるようになりました。鉄板焼「和城」では細部にまでこだわった独創的なスタイルにてまるで懐石のようなコースをお召し上がりいただけます。「イタリア料理「ラ ベデュータ」の料理長には、数々の国内・国際料理コンクールで受賞を重ねる実力派シェフの駒路和司が就任いたしました。洗練されたご滞在はもちろん、セントレジスのエッセンスが随所に感じられるお料理やサービスもホテル内レストランにてお愉しみいただけますと幸いです。」



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