



ST REGIS
OSAKA

セントレジス ホテル 大阪開業 11 周年アニバーサリー

11 周年記念特別メニューや、タイタニック号をモチーフにしたイベントを開催



2021 年 10 月 13 日 - セントレジス ホテル 大阪（所在地：大阪府中央区 総支配人：カルロス・タレロ）は、2021 年 10 月 1 日、おかげさまで開業 11 周年を迎えました。皆さまの温かいご支援、ご愛顧の賜物と心より感謝申し上げます。感謝の気持ちを込めて、11 周年のアニバーサリーを皆様と一緒に祝いする、特別なプランやイベントをご用意いたしました。

フレンチビストロ「ル ドール」では、テイクアウトメニュー「11th Anniversary to Go!」を期間限定で販売。「ル ドール」の贅沢で華やかなビストロキュイジーヌを、前菜 4 品、スープ、メイン 3 品、デザート 3 品、ホテルメイドブレッド 2 種と、コース仕立てでお楽しみいただけます。メインの 1 品の「ロブスター・テルミドール」は、特別な晚餐の時に供される古典フランス料理。ロブスターの肉厚な身とオランダソースが濃厚に絡み合い、深い味わいと食感を生み出します。11 周年の祝いに相応しい豪華かつ本格的なビストロキュイジーヌをご自宅やオフィスなどでお楽しみください。

鉄板焼レストラン「和城」からは、11 周年記念特別メニュー「和城キャビアコース」をご用意いたします。至福のコースは、安土桃山時代に発展した茶の湯文化と茶室建築をその空間デザインに取り入れた和城ならではのティーセレモニーで始まります。和城特製キャビアやフォアグラパンケーキ、石垣島きたうち牧場プレミアムビーフのサーロイン、肩ロースとトリュフご飯など、厳選食材を使用したお料理と、ソムリエがセレクトしたワイン&日本酒が紡ぐ究極のペアリングで、美食と美酒に浸る至高のダイニングエクスペリエンスをご堪能いただけます。

贅と巧みを極めた最高峰の和城キャビアは、日本独自の繊細な熟成技術により生まれるコクと旨味に、シルクのような舌触りと口溶けが広がる、濃厚な味わい。石垣島きたうち牧場プレミアムビーフは、月間 6 頭しか生産されない希少な黒毛和牛で、驚くほどすっきりと脂が滑らかで、噛み締めるほどに湧き出る赤身肉の深い旨みに、芳醇な香りと余韻が残る、豊かな味わいです。

アニバーサリーの締めくくりには、セントレジスホテルの創業者、ジョン・ジェイコブ・アスター 4 世が乗船したタイタニック号の世界を再現した、一日限りの特別イベント「アフタヌーン・オン・ザ・タイタニック」を開催します。イベントでは、タイタニック号で実際に提供されたメニューを再現したランチコースとソムリエがセレクトしたペアリングワイン、そしてシャンパンのフリーフローをお楽しみいただけるほか、カジノや似顔絵描きなどのエンターテイメントをご用意。華麗なる黄金時代の豪華客船の旅へとタイムスリップする、特別な時間をお過ごしください。



11th Anniversary To Go !

- 期間 2021年10月8日(金)～11月14日(日)
- 時間 12:00～20:00
- 場所 セントレジスホテル大阪 1F
フレンチビストロ「ル・ドール」ラ・ブーランジェリー
- 料金 ¥11,000(2名様分)
¥18,000(2名様分) セントレジスオリジナルラベルワイン HESS Collection1 本付き
※税込み

■内容

- 前菜 オリーブと季節野菜のマリネ、ニース風サラダ、パテ・ド・カンパーニュ ピクルス、マスタード、フォアグラテリーヌ イチジクのコンポート
- スープ 5種のキノコとリードヴォーのコンソメスープ
- メイン ロブスター テルミドール、ローストポーク ポテトコンフィ、ロベールソース、ビーフブルギニョン 人参ロースト、ポテトピューレ
- サイド 人参ロースト、ハウレン草クリームソテー、きのこソテー、ポテトピューレ
- デザート ミニシャパンエクレア、ガトーショコラ、フランキャラメル
- ブレッド バゲット&ブリオッシュ バター&リエット添え

- 予約サイト [https://www.tablecheck.com/shops/the-st-regis-osaka-ruedor/reserve?menu_lists\[\]=608283a407f919000d48f7dd](https://www.tablecheck.com/shops/the-st-regis-osaka-ruedor/reserve?menu_lists[]=608283a407f919000d48f7dd)

和城キャビアコース

- 期間 2021年10月8日(金)～31日(日)
- 時間 ランチ 12:00～15:00 (L.O.14:00)
ディナー 17:00～21:00 (フード L.O.20:00、ドリンク L.O.20:30)
- 料金 ペアリング付き 2名様 ¥110,000 (税・サービス料込み)

■料理内容

和城煎茶

宮崎キャビア 1983 コンディメントプレート 和城スタイル

フォアグラパンケーキ バニラはちみつソース

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフサーロイン 80g

厳選焼野菜

石垣島きたうち牧場プレミアムビーフ肩ロースとトリュフご飯

季節のフルーツ

和城抹茶

茶菓子

- 予約サイト <https://www.tablecheck.com/shops/the-st-regis-osaka-teppanyakiwajo/reserve>



ST REGIS
OSAKA

セントレジス ホテル大阪 11周年記念イベント “アフタヌーン・オン・ザ・タイタニック”

- 日にち 2021年10月30日(土)
- 時間 11:30 受付 12:15 スタート
- 料金 お1人様 75,000円(税・サービス料込み)
- 場所 セントレジス ホテル大阪 11F 宴会場
- ドレスコード 男性/ブラックタイ 女性/フォーマルドレス

■予約サイト [https://www.tablecheck.com/shops/the-st-regis-osaka-bar/reserve?menu_lists\[\]=61309e89b02225000d1500c3](https://www.tablecheck.com/shops/the-st-regis-osaka-bar/reserve?menu_lists[]=61309e89b02225000d1500c3)

【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、お客様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、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。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。

Press Contact:

マーケティングコミュニケーションズ

ジェップ 聖子

Email: seiko.diep@stregis.com