



ST REGIS
OSAKA

2011年5月17日

報道関係各位

中東親子 初饗宴の再現メニュー 「ラ ベデュータ」で期間限定販売

セント レジス ホテル 大阪 アフィシアナード「NAKAHIGASHI's TABLE」
イタリア料理「ラ ベデュータ」シェフ 中東俊文と、
ミシュラン二つ星「草喰 なかひがし」店主の父・中東久雄氏による饗宴メニューから

セント レジス ホテル 大阪は、オリジナルプログラム「アフィシアナード」として5月23日(月)に開催する「NAKAHIGASHI's TABLE」にてご提供する特別メニュー「葵」コースを、イタリア料理「ラ ベデュータ」にて、5月24日(火)より期間限定で販売いたします。

この度の「NAKAHIGASHI's TABLE」では、イタリア料理「ラ ベデュータ」のシェフ 中東俊文と、「草喰」(そうじき)料理を確立した京都に店舗を構えるミシュラン二つ星料理店「草喰 なかひがし」の店主 中東久雄氏による初の親子饗宴が実現。5月に京都で開催される葵祭に想を得、イタリアと「草喰」という異なる2つの個性が融合した一皿を、コースにてご堪能いただきます。また、お食事中は、京都・祇園甲部の芸妓・舞妓による華麗な舞が華を添え、非日常な体験をお楽しみいただける一夜限りのプログラムとなっています。

今回のアフィシアナードには、4月27日の予約開始以降、多くのお客様から反響をいただいております。期間限定で販売する「葵」コースでは、「NAKAHIGASHI's TABLE」にてご提供するメニューの一部を再現した特別メニューをご用意いたします。

京都産山椒の実、葉とオイルがアクセントとなった蕗の煮込みと合わせた時季の仔鯿と孟宗竹(もうそうちく)、中東家のルーツである京都の花脊(はなせ)から、田植えの休憩に食するコビル(おやつ)である朴葉包みおにぎりをリゾット風にアレンジしたお料理、メインコースには酸味のある山菜虎杖(いたどり)で包んだ仔羊のグリル、またディナーメニューには、フルーツのような甘みのあるプチトマト「アイコ」を使用した手打ちパスタの一種「ピーチ」を新たに加え、春先から初夏の変わりゆく季節を感じる旬の食材を存分にお楽しみいただけます。

また、セント レジス バーにて、ホテルのシグネチャーカクテルである「ショーグン マリー(Shogun Mary)」、日本酒をベースにすみれの香りを漂わせ、オレンジリキュールと合わせた情調溢れる「葵カクテル」などのペアリングカクテルも販売いたします。



「NAKAHIGASHI's TABLE」期間限定特別「葵」コース 概要

アフィシアナード「NAKAHIGASHI's TABLE」にてご提供する「葵」コースの一部を再現したディナーコース7品と、ランチコース5品をご用意。ディナーには、甘くフルーツのような食味の「アイコ」という品種のプチトマトを使用した手打ちパスタを新たにメニューに加えた再現メニューをお楽しみいただけます。

場所: 12階 イタリア料理「ラ ベデュータ」

期間: 5月24日(火)~5月31日(火)

予約・お問い合わせ: 06-6105-5612

ご予約は、2日前まで承っております。



- ディナーコース

料 金: 13,500円

時 間: 17:30 - 22:00 (ラストオーダー 21:30)

メニュー: 玉ねぎのポタージュ仕立て白味噌の香り / プチトマト「アイコ」とピーチ / 仔鮎と孟宗竹、蕗のボリュート山椒風味 / 花背のコビル / 仔羊のカレ肉、虎杖の包み焼き、季節の野草のカルトッチャ添え / 蓬とオレンジ / コーヒー又は紅茶とプティフルール

- ランチコース

料 金: 9,000円

時 間: 11:30 - 14:30 (ラストオーダー 14:00)

メニュー: 仔鮎と孟宗竹、蕗のボリュート山椒風味 / 花背のコビル / 仔羊、虎杖の葉での包み焼き、味噌風味のナスのピューレを添えて / 蓬とオレンジ / コーヒー又は紅茶とプティフルール

- カクテルコレクション

場 所: 12階「セントレジスバー」

期 間: 5月24日(火)~5月31日(火)

時 間: 月~木・日 17:30~24:00 (ラストオーダー 23:30)

金・土 17:30~25:00 (ラストオーダー 24:30)

メニュー: ショーグン マリー (Shogun Mary) 1,500円

A-O-I (葵) 1,600円

KYOKARIN (京花凜) 1,800円

* 全て税込サービス料別



アフィシアナード「NAKAHIGASHI's TABLE」概要

期 日: 2011年5月23日(月)

18:00~受付開始 19:00~晚餐会開始

会 場: アスター ボールルーム

内 容: セントレジスホテル大阪 イタリア料理「ラ ベデュータ」シェフ 中東俊文と、ミシュラン二つ星「草喰 なかひがし」店主 中東久雄氏によるコラボレーションメニュー「葵」を全 8 品ご用意。5 月に京都にて開催される葵祭から着想し、季節の旬の食材をイタリアと京都の香りを異なったティストでご用意するこの日限りのメニューを、京都・祇園甲部の芸妓・舞妓による日本舞踊などの伝統芸能に触れていただきながらお楽しみいただきます。

〔「葵」コースディナー〕

メニュー: 八寸(イタリアの香りと京都の香り同じ食材の違うティスト) / 玉ねぎのポタージュ仕立て白味噌の香り / 枇杷と鱈のカッペリーニ / 仔鮎と孟宗竹、蕗のボリュート山椒風味 / 仔羊のカレ肉、イタドリの包み焼き、季節の野草のカルトッチョ添え / 花背のコビル / 蓬とオレンジ / コーヒー又は紅茶とプティフルール

料 金: 27,000 円 (税サ込 / 1名様)

予約受付期間: 4月 27 日(水) ~ 5月 22 日(日)

予約・お問い合わせ: 06-6105-5612

日本料理「草喰 なかひがし」について

1997 年 4 月 1 日開店。峰定寺の宿「美山荘」を生家に持つ中東久雄氏が店主を務める。主に山野草を使い、竈で料理する独自の世界「草喰」を確立し、現在「草喰 なかひがし」は「京都で最も予約が取りにくい店」とされる。

「セントレジス アフィシアナード」について

「セントレジス アフィシアナード」とは、“最高のロケーションで最高の体験を”をコンセプトに世界各国で展開する、セントレジスにご宿泊されるお客様だけに許された、一生に一度の素晴らしい体験と特別なイベントをお楽しみいただくためのプログラムです。

セントレジス ホテル&リゾートについて

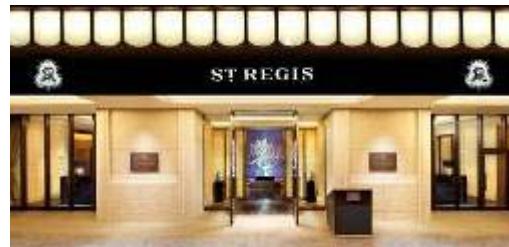
時代を超えた洗練とモダンな高級感を併せ持つセントレジス ブランドは、たゆまぬ努力によって極上のおもてなしを追求してきました。創業者のジョン・ジェイコブ・スター4世が第1号をニューヨークにオープンしてから、1世紀以上。いまやセントレジスは、世界中の主要都市で、比類のないラグジュアリーときめ細やかなサービス、そして洗練されたエレガントなホテルとして、その名を知られています。今後は、こうした伝統を受け継ぎながら、さらに世界展開を進め、北米のパイアビーチ、ペルトリコ、バルハーバー、そしてバミューダ諸島のプライベートアイランドに待望のセントレジスがオープンする予定です。南米では、ブエノスアイレスやカナリビエラに進出する見通しです。アジアでも、バンコク、成都、クアラルンプール、南京、三亞亞龍灣、天津での開業計画を発表しました。アフリカ・中東では、アブダビ、カイロ、ドーハ、モーリシャスへの展開を進める予定です。セントレジスならではの魅力は、行き届いたサービスと心配り、あこがれのロケーションと豪華なデザインと言えるでしょう。詳しくは、www.stregis.com をご覧ください。

セントレジス ホテル 大阪 概要

所 在 地: 大阪府大阪市本町 三丁目六番十二号

T E L: 06-6258-3333 (代表)

H P : <http://www.stregisosaka.co.jp/>



【本件に関するお問合せ先】

セントレジス ホテル 大阪 PR事務局 (プラチナム内) 担当: 小澤 直也、西江 祐子

TEL: 03-5572-6072 / MOBILE: 080-5047-2154 / FAX: 03-5572-6075

MAIL: n-ozawa@vectorinc.co.jp