

2011年5月23日

報道関係各位

地上 50m の高さを誇る日本庭園で
『テラス ピア ガーデン』 5月25日よりオープン

セントレジス 発祥のカクテル“ブラッディ マリー”、
世界各国のオリジナルレシピも初お披露目

セントレジス ホテル 大阪は、ホテル 12 階に位置するセントレジス テラスにて、生ビールやシグネチャーカクテル、美食をお楽しみいただける「テラス ピア ガーデン」を、5月25日(水)より平日のみオープンいたします。

1900年初頭、当時個人宅で開催されることが多かったパーティーや舞踏会、晩餐会を、セントレジス ニューヨークで開催することにより、上流社会の社交の場として注目を集めていました。受け継がれてきた伝統をそのままに、セントレジス ホテル 大阪では、ホテル 12 階・地上 50m に位置する緑豊かな日本庭園を併せ持つ、壮観な街の風景を一望できるセントレジス テラスを、社交の場としてご用意いたします。

人々が一同に集い、我が家のような寛ぎを感じていただける空間として、セントレジスの優雅で奥ゆかしいおもてなしにより、記憶に残るひと時を演出いたします。

テラス席から望む、日本の心をテーマとした枯山水の石庭が広がる「天空の庭」は、ホテルが誇るロケーションのひとつです。夜には幻想的なライトに演出された魅惑的な空間の中、セントレジスの美食をお楽しみいただけます。厳選素材のお肉や魚介類、そして関西で採れた新鮮な野菜を目の前で焼き上げる、備長炭を使用した炭火バーベキューや、生きた明石鯛に塩釜をまとわせふっくらと焼き上げた贅沢な天然明石鯛の塩包み焼きは、セントレジスの夜を演出する一品です。

セントレジス発祥のカクテルの伝統は、フェルナンド・ブトワがセントレジス ニューヨークのバーテンダーとして働き始めた 1934 年、パリで作っていたトマトジュースとウォッカのカクテルを再現した時から始まり、今に至ります。今や、世界各国のセントレジス ホテルでは、その国の文化が香るオリジナルのレシピを持ち、現在、23 種類の“ブラッディ マリー”を提供しております。

契約農家の有機トマトジュースに“ゆず”や“わさび”の香りをブレンドした「ショーグン マリー」は、将軍に献上するイメージで生まれた大阪のオリジナルレシピです。セントレジスのお客様にささげるカクテルとして、「ショーグン マリー」を含む全 6 種の“ブラッディ マリー”を、ここ大阪において賞味いただけることは、とても希少で貴重な体験となることでしょう。

極上の料理とユニークな体験に満ちた優雅な夜をお過ごしください。



テラス ビア ガーデン (Terrace Beer Garden) 概要

地上50mに位置する「天空の庭」を望むテラスにて、「テラス ビア ガーデン」を平日限定にて開催いたします。幻想的なライトに演出された魅惑的な夜の日本庭園を眺めながら、備長炭を使用した炭火焼の厳選されたお肉や魚介、新鮮な野菜、また特別メニューとしてこだわりの天然明石鯛の塩包み焼きや飲み放題プランなど、初夏のビアガーデンを盛り上げるセント レジスならではの魅力的なメニューを取り揃えております。

期 間：2011年5月25日(水)～9月30日(金)
場 所：12階 セントレジス テラス「天空の庭」
時 間：17:30～22:00 (ラストオーダー 21:30)
メニュー：・天然明石鯛の塩包み焼き 10,000円(3人前)
15,000円(6人前)

・備長炭の炭火焼き 1,000円～

(炭火焼きメニュー例：

帆立貝と野菜のプロシエット / 水蛸の炭火焼き
レモン添え / 剣先烏賊の炭火焼き 醤油風味 /
3種ソーセージ 粒マスタード添え / 国産牛の
サーロイン 180G 粒マスタード添え)

・フライドチキンとフレンチフライバスケット 1,000円

・イタリア産 4 種類のハム盛り合わせ 1,000円

・生ビール 680円

・グラスワイン 800円～

・ボトルワイン 4,000円～

その他、生ビール、ワイン、ソフトドリンクを90分間でお楽しみいただける飲み放題プランを3,500円にてご用意いたします。

* 全て税込サービス料別

* 「天然明石鯛の塩包み焼き」は、前日(土日を除く)までのご予約をお願いします。

予約・お問い合わせ：06-6105-5612



【備長炭の炭火焼き】
写真はイメージです。

- ブラッディ マリー コレクション The St. Regis Bloody Mary Collection

セント レジス発祥のカクテル“ブラッディ マリー”には、世界各国のセント レジス ホテルにその国の文化や代表的な食材を取り入れたオリジナルのレシピがあります。全 23 種のうち、日本のオリジナルレシピ「ショーグン マリー」を含む全 6 種を、この度、セント レジス ホテル 大阪にてお楽しみいただけます。

期 間：2011年5月25日(水)～9月30日(金)
場 所：12階 セントレジス テラス「天空の庭」 / セントレジス バー
時 間：(月～金) 17:30～22:00 (ラストオーダー21:30)

メニュー：

・**Shogun Mary (ショーグン マリー)**

/ The St. Regis Osaka (大阪) / 1,500円

“ゆず” “わさび” “しょうゆ” といった日本独特の香りや味付けを
ブレンド

・**Red Snappaer (レッド スナッパー)**

/ The St. Regis New York (米・ニューヨーク) / 1,800円

ブラッディマリー第一号。塩、ペッパー、レモン、ウスターソースを
加えたスパイシーな味わいが特徴



【ショーグン マリー】

・**Shanghai'd** (シャンハイ'D)

/ The St. Regis Shanghai (中国・上海) / 1,500円
唐辛子、しょうゆを加えた深い風味が特徴のエキゾチックな味わい

・**Bora Mary** (ボラ マリー)

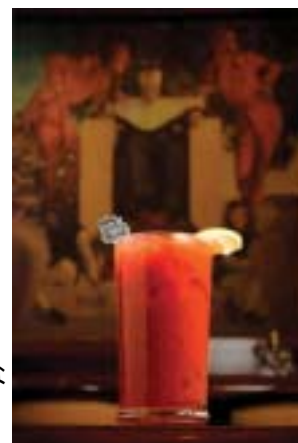
/ The St. Regis Bora Bora Resort (仏領ポリネシア・ボラボラ)
/ 2,300円
ライムとスイカジュース、によりトロピカルな仕上がりに、スイカの 슬라이スを添えて

・**Bloody Smoke** (ブラッディSmoke)

/ Lanesborough The St. Regis Hotel(イギリス) / 2,000円
モルトウイスキーにレモンとブラックペッパーがアクセントとなったアダルトなカクテル

・**Agave Maria** (アガヴェ マリア)

/ The St. Regis Monarch Beach (米・カリフォルニア州) / 1,600円
テキーラベースにフレッシュトマト、レモンをブレンドして、パラペーニョを浮かべたウエスタン・カクテル



【レッド スナッパー】

* 全て税込サービス料別

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・アスター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、北米のバイアビーチ、プエルトリコ、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イ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、三亜亜龍湾、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
TEL：06-6258-3333 (代表)
HP：<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