

報道関係各位

“最高のロケーションで最高の体験を”
セントレジス ホテル 大阪 アフィシアナード
中東親子饗宴「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、初の親子饗宴が実現

セントレジス ホテル 大阪は、“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の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「Nakahigashi's Table」を開催いたします。今回のプログラムでは、イタリア料理「ラベデュータ」のシェフ 中東俊文と、「草喰」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をお楽しみいただきます。

中東親子のコラボレーションによるコースディナーは、5月に京都にて開催される 葵祭に想を得ており、イタリアと京都の香りの異なったテイストに表現した特別メニューをご用意し、一夜限りの晚餐会をお楽しみいただきます。葵祭に必ず食する鯖寿司や葵の葉があしらわれた八寸(はっすん)をはじめ、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ート風にアレンジしたお料理まで、変わりゆく季節の旬の食材をふんだんに取り入れています。また、食前酒は、日本酒をベースにした「葵カクテル」や、ホテルのシグネチャーカクテルである「ショウゲン マリー」、そしてペアリングワインとしてシュバリエである中東久雄氏が厳選したシャンパーニュや日本酒、トスカナ地方の赤ワインなど、お料理を引き立てる多彩なラインナップを取り揃えております。

ディナータイムに花を添える京都・祇園甲部の芸妓・舞妓による華麗な舞をご覧いただきながら、非日常の貴重な体験を、セントレジス ホテル 大阪でのみ味わうことのできる個性のかつ洗練された美しさを備えた“アスター ボールルーム”の会場演出とともにご堪能いただけます。

「セントレジス アフィシアナード」とは、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。お客様のあらゆる期待を上回り、常識を卓越した新しく有意義な究極の贅沢を実現するライフスタイルを提案しております。

世界各地のセントレジスでは、“スピード&スポーツ”、“ファッション&デザイン”、“料理&ワイン”、“アート&文学”、“社会&フィランソピー”、“スパ&リラクゼーション”といった、テーマに基づいた催しをお客様をおもてなしいたします。

今後も、セントレジス ホテル 大阪は、大阪というロケーションを生かした、ご宿泊のお客様にのみ許される最高の体験「アフィシアナード」を通じ、日本が誇る文化を生かした、記憶に残る貴重な体験を提案してまいります。



【アフシャナード「Nakahigashi's Table」概要】

期 日: 2011年5月23日(日)
18:00~受付開始 19:00~晩餐会開始
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イ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イスト/玉ねぎのポター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、蔦のポット山椒風味/仔羊のカレ肉、イタドリのおもろ吉、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

詳細: 八寸は、葵祭に必ず食する鯖寿司に葵の葉があしらわれ、淡路産の新玉ねぎのポターージュに京の白味噌の香りとともにご堪能いただけます。パスタは、産卵前の旬の鱈とフルーツの琵琶を合わせたカッペリーニをご用意し、時季の仔鮎と孟宗竹は京都産山椒の実、葉とオイルがアクセントとなった蔦の煮込みとともに、メインコースは酸味のある山菜イタドリで包んだ仔羊の鞍下肉のグリルをお楽しみいただきます。最後には、中東家のルーツである京都の花脊から、田植えの休憩に頂くコビル(おやつ)である朴葉包みおにぎりをリゾットにアレンジし締めくくりにふさわしい一品としてご用意いたします。

また、食前酒は、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」や、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)」、梅酒にザクロを合わせた鮮やかなカクテル「梅小町」、そしてペアリングワインとしてシュバリエである中東久雄氏が厳選したシャンパーニュ「Besserat de Bellefon Rose」や日本酒、トスカナ地方の赤ワイン「Brnello di Montaldino Antinor」など、お料理を引き立てる多彩なラインナップを取り揃えております。

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(土)

予約・お問い合わせ: 06-6105-5612



ステイプラン

アフシアンナード「Nakahigashi's Table」を、1日を通してご体験いただける宿泊プランです。
アフシアンナードの体験とともに、セント レジスのシグネチャーサービスであるきめ細やかなバトラーサービスを24時間ご提供するほか、下記の特典もご用意しております。

日時: 2011年5月23日(月)
料金: 1名様 39,000円(税サ込/1室2名様)
特典: 「葵」コースのディナー、インターナショナル朝食ビュッフェ、
または和朝食
客室: デラックス(43平米・ツイン)
時間: チェックイン 15:00 / チェックアウト 12:00
ご予約・お問い合わせ: 06-6105-5631(9:00 - 20:00)
ご予約は、ご宿泊の前日まで承っております。



下記オプションプランもご用意しております。
料金: 1名様 40,000円(税サ込/1室2名様)
客室: グランドデラックス プリミエ(46平米・ツイン)・グランドデラックス(51平米・ダブル)
料金: 1名様 50,000円(税サ込/1室2名様)
客室: グランドデラックス スイート(87平米・ダブル)

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 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、プ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