

報道関係各位

秋の訪れを感じる晚餐会で、究極の親子饗宴が再び実現
セントレジス アフィシアナード
中東親子饗宴「NAKAHIGASHI' S TABLE」
8月28日(火)開催

8月29日(水)～9月4日(火)には饗宴を再現した特別メニューも展開

セントレジス ホテル 大阪(大阪市中央区 総支配人 石原哲也)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、8月28日(火)に「NAKAHIGASHI' S TABLE」を開催いたします。この度のアフィシアナードでは、昨年開催しご好評をいただきました、イタリア料理「ラ ベデュータ」のシェフ 中東俊文と、山野草を使い竈で料理する独自の世界である「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 中東久雄氏による親子饗宴を開催いたします。

今回のアフィシアナード プログラムでは、中東親子のコラボレーションによる、“自然”をテーマとした秋の訪れと「収穫の恵み」を感じていただける特別な晚餐会をお楽しみいただけます。瑞々しく香る青竹の上に盛り合わせた清涼のアミューズをはじめ、釜で炊きたての御飯にパルメザンチーズの濃厚な香りを加えてリゾート風にアレンジしたお料理など、京都・大原の契約農家にて、中東久雄氏が毎日畑に赴き収穫する野菜の素材本来の魅力を引き出したメニューを取り揃えました。華やかな装飾を避け、生産者と料理人が心を込めた、実りの季節に相応しい料理の数々をご堪能ください。

また、今回は6名様限定で、中東久雄氏のアテンドによる契約農家の散策を通じて、生産者の想いを感じていただくと共に、「草喰 なかひがし」での昼食会をお楽しみいただけるセントレジスならではの特別な体験をご用意いたします。

さらに本プログラムを記念して、8月29日(水)～9月4日(火)の期間限定で、イタリア料理「ラ ベデュータ」にて、「NAKAHIGASHI' S TABLE」で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提供いたします。夏から秋へと変わりゆく季節を感じ、旬の食材の持ち味を引き出したグリル料理を存分にお楽しみください。

今後も、セントレジス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。



【料理イメージ】

【本件に関するお問合せ先】

セントレジス ホテル 大阪 広報担当:南川 玲
TEL: 06-6105-5630 FAX: 06-6241-0269
E-MAIL: ryo.minamikawa@stregis.com

又は

セントレジス ホテル 大阪 PR 事務局
(プラチナム内) 担当:重住 桐子、大田 麻衣
TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075
E-MAIL: k-shigezumi@vectorinc.co.jp

■ アフィシアナード 『NAKAHIGASHI'S TABLE』概要

期 日： 2012年8月28日(火)
受付 18:00～ デイナー 19:00～21:00
会 場： セントレジス ホテル 大阪 11F「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」料理長 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を全8品ご用意します。
“自然”をテーマに旬の食材をふんだんに取り入れ、和とイタリアンの垣根を越えた自由な発想で
ご用意するこの日限りのメニューをご堪能いただけます。
料 金： お一人様 27,000円 (税・サービス料込)
定 員： 90名様 ※定員になり次第締切りとさせていただきます
予約受付： 7月6日(金)～
予約・お問い合わせ： 06-6258-3333(代表) / 10:00～20:00

【ディナーメニュー例】

・竹に隠れた清涼のアミューズ大原の恵
・シソの冷製スープ
・京風出汁のジュレとジャガイモのカペリーニ仕立て添え
・京都の魚料理 など全8品を予定
※食材の入荷状況により、メニューが変更する場合がございます。



■ 特別ステイプラン『草喰 なかひがし 昼食会付き宿泊プラン』

アフィシアナード「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。
美食の体験とともに、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ご提供するデラック
スルームにご宿泊いただくほか、2日目には「草喰 なかひがし」での昼食や中東久雄氏のアテンドによる契約農
家散策をお楽しみいただけます。

宿泊日： 8月28日(火)
定 員： 6名様限定
料 金： お一人様 70,000円 (税・サービス料込/1室2名様)
客 室： グランドデラックス又はグランドデラックスプレミア
時 間： チェックイン 15:00
内 容： 宿泊、「NAKAHIGASHI'S TABLE」ディナー、
朝食、契約農家散策ツアー、「草喰 なかひがし」にて昼食会
旅 程： 9:30 専用車にてホテル出発
11:00～11:30 中東久雄氏のアテンドによる契約農家散策
11:30～ 「草喰 なかひがし」に向けて出発
11:45～ 「NOANOA」オープンテラスにてアペリティフ
12:00～14:00 「草喰 なかひがし」にて昼食会
14:00 現地解散
※ 雨天の場合は、銀閣寺「東求堂」散策ツアーにご案内いたします。

■ 期間限定メニューのご提供

期 日： 8月29日(水)～9月4日(火)
内 容： 1日限りの「NAKAHIGASHI'S TABLE」にてご提供するメニューの一部を特別に再現したランチ
ディナーコースをご用意いたします。シェフ中東による、食材の味を引き出すグリル料理を秋の京の味覚
と共にご堪能いただけます。
会 場： セントレジス ホテル 大阪 12F イタリア料理「ラ ベデュータ」
料 金： ランチコース お一人様 6,800円 (税込・サービス料別)ディナーコース お一人様 18,000円
(税込・サービス料別)

■ 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ます。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」とされています。

「草喰 なかひがし」
店主 中東 久雄氏



■ イタリア料理「LA VEDUTA」料理長 中東 俊文 プロフィール

1982年4月生まれ。「草喰なかひがし」の店主を父にもち、幼少の頃より、作り手の立場として、ガストロノミックかつ地元の食材を生かした料理に慣れ親しんできました。18歳で単身イタリアに渡り、トスカーナのRistorante Arnolfo(ミシュラン二ツ星)やパリのRestaurant Alain Ducasse au Plaza Athenee(ミシュラン三ツ星)にて経験を積み、帰国後はPrinzの料理長にて手腕を発揮。2010年イタリア料理「ラ ベデュータ」料理長に就任。独創的かつ色彩豊かな料理を提供し続け、「新進気鋭の料理人」として注目を集めています。

イタリア料理
「LA VEDUTA」料理長
中東 俊文



■ 「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。“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&文芸”、“社会&フィランソपी”、“スパ&リラクゼーション”といった、テーマごとに編成した「セントレジス アフィシアナード パッション」でお客様をおもてなしいたします。

イベント内容は、季節ごとに各ホテルで予定され、セントレジスをご利用いただくお客様全員にご参加いただけます。ご参加は先着順で、セントレジス HP から、またはご予約時に受付が可能です。

<http://www.stregisaficionado.com>

■ スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc.について

スターウッド ホテル&リゾート ワールドワイド Inc.は、世界 100 カ国でおよそ 1,103 のホテル/リゾートを所有・運営する、総従業員数 15 万 4 千人のホテル・レジャー企業です。スターウッドホテルは、ホテル、リゾート、およびレジデンスのオーナー/運営会社/フランチャイザーとして、セントレジス、ラグジュアリー コレクション、W、ウェスティン、ル メリディアン、シエラトン、フォーポイント・バイ・シエラトン、そして最新のアロフトとエレメントを含む人気ブランドを展開しています。同社が誇る業界屈指のロイヤルティプログラム、スターウッド プリファード ゲスト(SPG®)では、獲得したポイントを無料宿泊、ルームアップグレード、航空券などの特典に交換でき、ブラックアウト(特典除外日)なくご利用いただけます。また、スターウッドは、タイムシェアに基づく高級リゾートの開発と運営を手掛けるスターウッドバケーション オーナーシップ Inc.も所有しています。

※詳細は www.starwoodhotels.com および www.starwoodhotelsjapan.com/jp をご覧ください。

■ セントレジス ホテル 大阪

所在地 : 大阪府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/>

