



ST REGIS
OSAKA

【セント レジス ホテル 大阪】開業 15 周年、華麗なるセレブレーションの幕開け 時を超えて継がれる、洗練と格式に満ちた新たな物語

開業 15 周年を祝う華やかなイベントの第一章。伝統と洗練に浸る、至高の 24 時間ホテル
ステイパッケージ、ホテルのシェフとゲストシェフによる、食の伝統を再発見する「ラグジュ
アリー ダイニングシリーズ」



2025 年 6 月 26 日（木）ーセント レジス ホテル 大阪（所在地：大阪市中央区本町 3-6-12、総支配
人：ルナ・バズラチャリヤ）は、開業 15 周年を華やかに祝うプロモーション「15 Years of Legacy,
121 Years of Legend」を実施いたします。プロモーションの第一章として、本日 6 月 25 日（水）よ
り宿泊プラン「An Exquisite 24-Hour Stay」を販売開始、7 月 11 日（金）から 13 日（日）には、ア
ジア太平洋地域の 7 つの主要都市に卓越した才能を持つシェフとバーテンダーが集結し、美食体験を
提供する「ラグジュアリー ダイニングシリーズ」を開催いたします。

セントレジスは、1904 年にニューヨークで創業して以来、アスター家とその名と格式を守り続けて
きた、唯一無二のラグジュアリーブランドです。1 世紀に渡りラグジュアリーの本質を継承し続けて
きた真の格式や美学は、今も世界各国のセントレジスで体现されています。

その伝統を受け継ぐセント レジス ホテル 大阪は、都市の中心にありながら、躍動と静謐を調和させ
る佇まいで、まるでアスター家の私邸に迎え入れられたかのような、静かで気品ある時間を提供して
まいりました。また、日本ならではの繊細な感性と融合しながら、日常に美しい「儀式（リチュア
ル）」をもたらす場所として、1 日を優雅に刻むアフタヌーンティーや、夜の訪れを祝うシャンパン
サーベラージュなど、大阪に新たなラグジュアリーの文化を築いています。

2010 年の開業から 15 周年を迎えるこの節目の年に、受け継がれてきた格式と日々の美しさを皆様と
共に祝う特別なプロモーション「15 Years of Legacy, 121 Years of Legend」をお届けいたします。セ
レブレーションは、街が最も華やぐフェスティブシーズンまで続きます。セント レジス ホテル 大阪
ならではの気品と高揚感に満ちた、心華やぐひと時をご堪能ください。



ST REGIS
OSAKA

セントレジス ホテル大阪 15 周年記念プラン「An Exquisite 24-Hour Stay」

2025 年、15 周年を迎えるセント レジス ホテル 大阪で、ニューヨーク社交界の著名人やセレブに愛されてきたセントレジスの伝統と洗練に浸る、至高の 24 時間ホテルステイをお過ごしください。セントレジス伝統のバトラーが 24 時間ゲストのご滞在をサポートします。時間に縛られず、自由なひと時をセント レジス ホテル 大阪でご堪能ください。



■予約・滞在期間 2025 年 6 月 25 日（水）～10 月 31 日（金）

■内容

・24 時間ステイ

好きな時間にチェックイン&チェックアウトが可能。最大 24 時間のご滞在を保証します。

・24 時間朝食メニュー（1 泊につき 2 名様まで）

6:00 AM - 10:00 AM イタリア料理「ラベデュータ」またはインルームダイニングの朝食

10:00 AM - 6:00 AM 選べる朝食メニュー（インルームダイニング）

・24 時間バトラーサービス

セントレジス伝統のバトラーが、24 時間いつでもゲストのご要望にお応えします。

・イブニングカクテル

セントレジス・ニューヨーク発祥の「ブラッディマリー」を夕刻のひと時にご提供します。

・イブニングリチュアルでのグラスシャンパン

空が黄昏に染まる夕暮れ時、夜の訪れを祝う象徴的なシャンパンサーベラージュのリチュアルにて、グラスシャンパンをふるまいます。

■WEB サイト <https://www.marriott.com/ja/offers/immerse-in-legacy-and-sophistication-of-st-regis-an-exquisite-24-hour-stay-off-175100/osaxr-the-st-regis-osaka>

■ご予約・お問い合わせ

セントレジス ホテル大阪 宿泊予約 06-6105-5626（10:00～19:00）

伝統の味と忘れられた食材を再解釈した美食体験 2025 年「ラグジュアリー ダイニングシリーズ」

マリOTT・インターナショナルがアジア太平洋地域 7 都市で開催する 2025 年「ラグジュアリー ダイニングシリーズ」が、7 月 11 日（金）よりセントレジス ホテル大阪を皮切りにスタートします。

「Forgotten Flavors（忘れられた味）」をテーマに、食の歴史という芸術を称え、時を超えて受け継がれてきた調理技術と革新的な食の試みによって、新たな味覚体験を創出します。

伝統の技を継承する巨匠と、革新的な感性を持つ現代のシェフたちがタッグを組み、長らく忘れられ、顧みられることのなかった食材に新たな命を吹き込みます。過去の味わいを現代の味覚で再構築した、ひと皿ごとに物語を感じられる、厳選された美食体験をご堪能ください。



ST REGIS
OSAKA

◇イタリア料理「ラベデュータ」/ アグスティン・バルビ × 吉田道昭 - A Night at La Veduta



ミシュランの星を獲得し、「アジアのベストレストラン 50」にも名を連ねるシェフ、アグスティン・バルビ氏が、イタリア料理「ラベデュータ」のシェフ吉田道昭とともに、3日間限定のコラボレーションメニューをご用意します。

バルビ氏が多文化的な感性と繊細な技術を武器に生み出す、洗練された料理。イタリア料理の伝統を深く理解し、卓越した技術を持つシェフ吉田との共演により、イタリアンの本質を守りながらも現代的な日本の味覚が感じられる、革新的なテイastingメニューをお届けいたします。ラベデュータにて繰り広げられる、唯一無二のモダン・イタリアンの世界をぜひご堪能ください。

■ 日時

7月11日（金）・12日（土）ディナー 18:00～21:00

7月13日（日）ランチ 12:00～15:00

■ 料金

ランチ 5品コース ¥20,000、ワインペアリング付き ¥30,000

ディナー 6品コース ¥25,000 ワインペアリング付き ¥40,000

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

◇ブラスリー「RÉGINE (レジヌ)」/ 洗練と調和のフレンチコラボレーション





ST REGIS
OSAKA

ブラスリー「*RÉGINE*」にて、フレンチの世界で卓越した才能を誇る2人、飯塚 隆太シェフとシェフ皆川 和國による、至高の美食コラボレーションをご体験ください。ミシュラン2つ星レストラン「Ryuzu」のオーナーシェフであり、ジョエル・ロブション氏のもとでキャリアを築いた飯塚シェフは、精緻な技巧と芸術性を併せ持つ料理人として高い評価を受けています。

共にキッチンに立つのは、セントレジス ホテル大阪ブラスリー「*RÉGINE*」のシェフ皆川。料理に対する豊かな経験を元に、伝統と革新が見事に調和した料理を生み出します。今しか味わえないこのテイスティングメニューは、日本の美意識を通じて新たに生まれたフランス料理の真髄です。季節感、技、そして創造性が響き合う優雅な饗宴を、期間限定でお楽しみください。

■ 日時

7月12日（土）・7月13日（日）

ランチ 12:00～15:00 ディナー 18:00～21:00

■ 料金

ランチ 5品コース ¥12,000、ペアリング付き ¥20,000

ディナー 5品コース ¥20,000、ペアリング付き ¥30,000

※ディナーはブラスリー「*RÉGINE*」2Fでのシャンパーニュとカナッペ付き

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

◇ブラスリー「*RÉGINE*（レジヌ）」／レジヌで楽しむシャンパーニュとカナッペ

セントレジス ホテル大阪「*RÉGINE*」の2階にて、シャンパーニュとカナッペを楽しむ特別な夜をお楽しみください。時を超えて愛されるシャンパーニュの魅力を称える、華やかなディナーイベントです。

■ 日時 7月12日（土）・7月13日（日） 17:00～18:00

■ 料金 ¥7,000

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

◇ブラスリー「*RÉGINE*」／進化する伝統 セントレジスのアフタヌーンティー



セントレジスの時を超えた優雅さに包まれながら、シンガポール・エディションのエグゼクティブ・ペストリーシェフ、アレックス・チョン氏が手がける芸術的なアフタヌーンティーの世界をご堪能く



ST REGIS
OSAKA

ださい。フランス菓子への深い造詣と、東南アジアの風味を繊細に融合させるスタイルで知られるチョン氏が、伝統的なアフタヌーンティーに新たな息吹を吹き込みます。この特別なコラボレーションでは、クラシックなティータイムが現代的な感性で進化し、美しく盛り付けられたスイーツとセイヴォリーの数々が、文化的な調和と職人技の物語を紡ぎます。

■ 日時 7月12日(土)・7月13日(日) 14:00~16:00

■ 料金 ¥8,500

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

◇鉄板焼「和城」/ 美食の饗宴



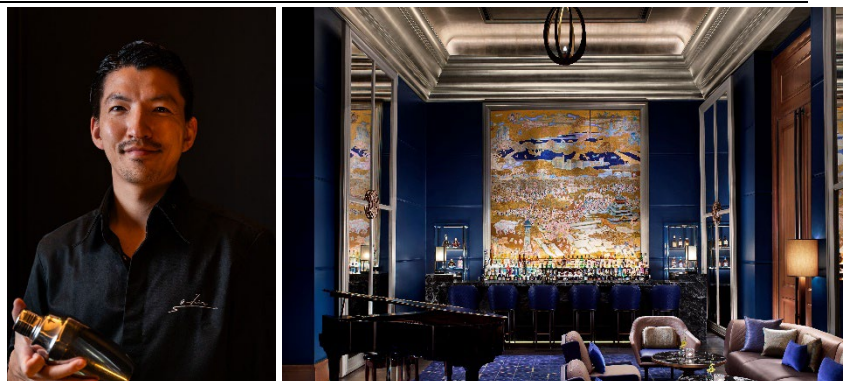
鉄板焼「和城」のシェフ北野 嵩人と、ザ・リッツ・カールトン東京の鉄板焼料理長、大江 侑基氏。国内で数々の受賞歴を持つラグジュアリーホテルを代表する2人が、その才能を存分に活かしてお送りする希少なコラボレーションディナー。今回は、日本各地の豊かな食材に敬意を込めたシグネチャーテイastingメニューをご用意。清らかな海の幸、希少な伝統野菜、受け継がれる技法を、現代的な火入れの技と2人の匠が尊重する自然と季節への敬意で鮮やかに表現します。

■ 日時 7月11日(金)・7月12日(土) ディナー 18:00~21:00

■ 料金 コラボレーションスペシャルコースとペアリングドリンク ¥50,000

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

◇セントレジスバー/ 50 Best Takeover をセントレジスバーで - Gold Bar を迎えて





ST REGIS
OSAKA

東京から、「アジアのベストバー50」にランクインした東京エディション虎ノ門の「Gold Bar」を率いる齋藤 秀幸氏をお迎えします。ロンドン、ニューヨーク、中東での経験を持つ齋藤氏は、国際的な感性を持ち味とし、数々のトップバーを牽引してきました。バカルディ・レガシー・グローバルファイナルでのトップ8入賞など、その技術は世界的にも高く評価されています。齋藤氏は特別なカクテルで、極上のパーティクオーバーを演出します。独創的でクラフツマンシップにあふれるカクテルメニューを通じて、グローバルなホスピタリティ精神と創造性をご堪能ください。洗練された空間で繰り広げられる一期一会のカクテルとの出会いのひとときを、セントレジスバーにてお楽しみいただけます。

- 日時 7月11日(金)～7月13日(日) 18:00～23:00
- 料金 カクテル 各種 ¥3,000、モクテル 各種 ¥2,500
- 予約サイト <https://www.tablecheck.com/ja/shops/the-st-regis-osaka-bar/reserve>

「ラグジュアリー ダイニングシリーズ」WEB サイト：<https://luxurydiningseries.com/ja/osaka/>
ご予約・お問い合わせ：レストラン予約 06-6105-5659 (10:00～19:00)

公式サイト：www.stregisosaka.co.jp
Instagram：Instagram.com/stregisosaka
Facebook：facebook.com/stregisosaka

###

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55軒以上の高級ホテルとリゾートを有しており、ゲスト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。20世紀の幕開けにジョン・ジェイコブ・アスター4世が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、ゲスト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。[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、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである 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。

マリオット・インターナショナルについて

マリオット・インターナショナル (NASDAQ: MAR、本社：米国メリーランド州ベセスダ) は、141カ国・地域に30以上のブランド、合わせて8,900軒以上の宿泊施設を擁するホスピタリティ企業です。世界中でホテルの運営およびフランチャイズや、リゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。当社は、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ) を提供しています。詳しい情報は、www.marriott.com をご覧ください。また最新の企業ニュースは、www.marriottnewscenter.com をご覧ください。[Facebook](#) や@MarriottIntl にて [X](#) と [Instagram](#) でも情報発信しています。



STREGIS
OSAKA

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 seiko.diep@stregis.com