

報道関係各位

セント レジス と「ビレロイ&ボッホ テーブルウェア」
1日2組限定のコラボレーション企画
「美食」と「職人技」が結実
“シェフズ テーブル”、夏の新コースメニューを発表

セント レジス ホテル 大阪は、世界的有名な老舗陶磁器ブランド「ビレロイ&ボッホ テーブルウェア ジャパン」との提携により、美食家のお客様にもご満足いただける特別な体験、「シェフズテーブル」の最新メニューを発表いたします。イタリア料理「ラ ベデュータ」では、2011年3月より、毎月新しいコーディネートで魅了する「ビレロイ&ボッホ」がアイデアの源泉となったメニューをプライベートVIPルーム「ラ ベデュータ・プリベ」にてご提供しております。美しいテーブルウェアに刺激を受けたシェフが、季節のエッセンスを添えたメニューをご提供するシェフズテーブルは、セントレジスのお客様だけに許された、至高の美食体験です。

7月は、「ローマの休日」をテーマに、イタリア料理のルーツとも言われる伝統のローマ料理を、ビレロイ&ボッホ テーブルウェアの古代ローマ遺跡を彷彿させる幾何学模様が特徴のサマルカンロ・シリーズとともに「ラ ベデュータ」シェフ中東俊文が現代の彩りにアレンジした全7品の特別コースをご用意いたしました。ローマでも古くから食される新鮮な蛸（たこ）を、ローマ発祥のニョッキと合わせあっさり仕上げたトマト煮込みや、ローマで愛されるチーズ“ペコリーノロマーノ”とソラマメをあえた北イタリアではポピュラーなリゾット、また伝統料理の仔羊の内臓煮込み、ローマの代表野菜“アーティチョーク”を詰めたパイ包み焼きなど、イタリアの古き歴史を感じる美食の旅へとゲストをお誘いいたします。

また、イタリアのワイナリーから取り寄せたペアリングワインも、極上の料理を際立て素敵な高揚感を演出いたします。

8月は、春の開花と実りを過ぎた収穫の時期に合わせて「麦と種子」をテーマとしたコースをご堪能いただけます。世界最古の小麦“スペルト小麦”の食感が楽しいスープから始まり、トスカーナの郷土料理であるパンのサラダ“パンツァネッラ”、焙った唐辛子の種をスパイスのようなアクセントに仕上げた大和牛のタリアータと、香りと食感を存分にお楽しみいただけるコースを、水の流れる感じる夏らしいフロウ・シリーズのテーブルウェアにて演出いたします。

セント レジスの真骨頂ともいえるエレガンスとラグジュアリーを体現した伝統的な「美食」と、ビレロイ&ボッホの「職人技」とで優雅に彩られる “シェフズ テーブル” での優雅なひとときをお楽しみください。



【 ミニトマトの古代米詰め、オリーブオイルのジェラートと胡瓜のソースを添えて イメージ 】



【 ペコリーノ・マルゾリーノのリゾット、ソラマメとペコリーノロマーノを添えて イメージ 】

■ 「シェフズ テーブル」 概要

ホテル 12F、イタリア料理 「ラ ベデュータ」 内にある 6 名用のテーブルを備えたプライベートVIP ルーム「ラ ベデュータ・プリベ」にて、由緒あるイタリアの邸宅を思わせるクラシカルな雰囲気の中、革新的な北イタリアの 美食とセント レジス伝統のおもてなしを贅沢にご堪能いただけます。

料金：【ランチ】 13,000 円

【ディナー】 22,000 円

場所： イタリア料理 「ラ ベデュータ・プリベ」 12 階



【「ラ ベデュータ・プリベ」】

ご予約・問い合わせ： 06-6105-5631 (10:00~20:00)

※ 1 日 2 組様 (ランチ 1 組様、ディナー 1 組様) の完全予約制となります。

※ 料金は全て、ワイン付きお一人様料金。税込みサービス料 10% 別

※ 5 名様以下のご予約は、10,000 円の追加料金を申し受けますので、予めご了承ください。

ー 7 月限定コースメニュー 「Vacanze Romane (ローマの休日)」 概要

イタリアの古き食の歴史を感じる伝統的なローマ料理をご堪能いただけます。

コース名： 「Vacanze Romane (ローマの休日)」

販売期間： 2011 年 7 月 1 日 (金) ~ 7 月 31 日 (日)

- メニュー： ー ミニトマトの古代米詰め、オリーブオイルのジェラートと胡瓜のソースを添えて
ー ローマの野菜ふんだんアンティパストミスト
ー 明石蛸のトマト煮込み、カッチャトーレ仕立てローマ風ニョッキを添えて
ー ペコリーノ・マルゾリーノのリゾット、ソラマメとペコリーノロマーノを添えて
ー ガルガネッリのカルボナーラ仕立て、グアンチャーレの香り
ー 仔羊のローストと、コラテッラとアーティチョークのパイ包み焼き
ー ソラ・レッタ風グラニータ



【仔羊のローストと、コラテッラとアーティチョークのパイ包み焼き イメージ】



【7 月 テーブルコーディネート イメージ】

ー 8 月限定コースメニュー 「Grano e Semi (麦と種子)」 概要

8 月に大地に下りる種や小麦の香りと食感を楽しむコースをご賞味ください。

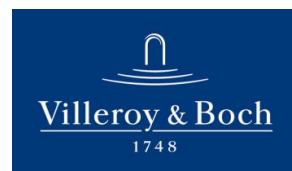
コース名： 「Grano e Semi (麦と種子)」

販売期間： 2011 年 8 月 1 日 (月) ~ 8 月 31 日 (水)

- メニュー： ー 伊勢海老の小さなカルパッチョとスペルト小麦、冷たい燻製玉ねぎのスープ仕立て
ー クラシックなパンツァネッラと、イタリア直送モッツァレッラ
ー アワビと枝豆のリゾット
ー ハモと、季節の地野菜、紫蘇のジュレ添え
ー 黒毛和牛のタリオリーニ、胡桃の風味
ー 大和牛のタリアータとトウガラシのヴァリエ、その種とともに
ー パイナップルのラヴィオリ仕立てと、ココナッツ

■ ビレロイ&ボッホ (Villeroy & Boch) について

ドイツ人のフランソワ・ボッホによって1748年にフランスで創業した、世界で最も歴史ある陶磁器メーカーのひとつ。タイルからバスルームやキッチンまで、ライフスタイルをトータルにご提案できるホームウェアブランドとして、その歴史に甘んじることなく、常に時代にマッチした商品を発表し、発展を遂げている。



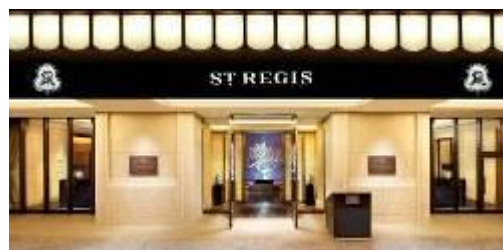
ドイツの優れたテクノロジーとフランスの繊細な感性が調和したテーブルウェアは、人と時代が求める様々なスタイルに対応すべく、エレガントあるいはトラディショナルなテイストの「クラシック コレクション」、あたたかみのあるデザインでくつろぎを演出する「カントリー コレクション」、アーバンライフをスタイリッシュに彩る「メトロポリタン コレクション」を揃える。2005年には、「ニューウェイブ カフェ」シリーズがドイツ産業革新賞を受賞するなど、機能性とデザイン性を兼ね備えた商品が世界中の人々を魅了し続けている。

■ 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リヤの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、三亚龍湾、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、袴田 美菜
TEL：03-5572-6072 / MOBILE：080-5047-2154 / FAX：03-5572-6075
MAIL：n-ozawa@vectorinc.co.jp