

茶の湯のルーツの地ならではの
オリジナルブレンドティーが味わえるアフタヌーンティー



Afternoon Tea



アフタヌーンティーでは選りすぐりの紅茶とともに、旬の食材を使った軽食や、ぷるんとみずみずしいスイーツを取り揃えております。夏の屋下がり、お喋りしながら美味しいひとときを。

天下一の茶道の宗匠として知られる千利休のふるさと大阪。茶の湯のルーツである大阪に位置するセントレジスホテル大阪では、緑茶とダージリンをブレンドし、かくし風味に醤油と柚子を使用した、オリジナルブレンドティー「セントレジス」を考案しました。他にもロンフェルト社のティースターシリーズにくわえ、フレーバード・ティーやハーブティーなど、さらにラインアップが充実。お気に入りの一杯をぜひお試しください。ご宿泊のお客様はルームサービスでもご利用いただけます。

The St. Regis Osaka's Afternoon Tea ritual offers its signature and original blend tea "The St. Regis", using Green tea and Darjeeling tea leaves from the Sakai area—the famed homework of Sen-no-Rikyu (heralded as the Greatest Tea Master) and also using soy sauce and yuzu as a hidden flavor. Sip teas from our wide range of Ronnefeldt teas, offering a wide array to cater to your exploration of the variances of teas and discovery of new favorites.

AFTERNOON TEA アフタヌーンティー

12:00~17:30 お1人様 ¥4,600 per person

セントレジス発祥の
ブラッディマリーの味わいをご朝食でも



Morning Buffet

セントレジス生まれのカクテル「ブラッディマリー」。セントレジス発祥の味わいを様々なシーンでもお楽しみいただけるよう、セントレジスホテル大阪ではこの度、ブラッディマリーをアレンジしたオリジナルカクテル『ショーグンマリー』のノンアルコールドリンクや、トマトが濃厚に香るブラッディマリーのジャムを考案。ご朝食のワールドブッフェにも新しく加わりましたので、アルコールが苦手な方や、お子様もぜひご賞味ください。

The Bloody Mary has been one of the most well-loved cocktails in the world since its born at The St. Regis New York's King Cole Bar in 1934. The St. Regis Osaka's own interpretation of the classic is the "Shogun Mary" – a concoction of tomato juice, soy sauce, yuzu and wasabi. To celebrate this unique piece of our history, we offer our "Shogun Mary" in various styles and scenes, including "Shogun Mary spread" at our breakfast table and a non-alcoholic cocktail, so both adults and children can enjoy.

BREAKFAST BUFFET 朝食 ブッフェ

6:30~10:00 (L.O. 9:30) お1人様 ¥4,500 per person

セントレジスホテル大阪オリジナル『ショーグンマリー』



ゆずやしょうゆ、わさびを使用したご当地ならではの一杯は、驚くほどまろやかな口当たりです。「セントレジスバー」にてお楽しみください。