

「記憶に刻まれるひと皿を」

宴会料理長 Banquet Chef

井本 圭 KEI IMOTO

時には100人を超えるほどの大人数が会する宴席では、料理をお出しするタイミングはとても重要ですが、アクシデントもつきものです。それでも納得のできないものは提供しない、直前まで最良の方法を考えつくすのが私のやり方です。婚礼のお客様とは直接お会いしてお話を伺いながらメニューを作っていくのですが、その過程で偶然アイデアが生まれることが多く、「イビサ島で食べたパエリア」や「有馬温泉のフレンチトースト」など、お2人の思い出のメニューのご要望にも最大限にお応えするようにしています。ギターが好きで、昔はミュージシャンを目指したこともありました。ギターを包丁に持ち替えた今、偶然、憧れのミュージシャンの婚礼料理を担当したこともあり楽しいです。

Q. 休日の過ごし方は？

家族の夕食は妻や子どもたちそれぞれのオーダーにこたえて、自分が作るようにしています。

Q. 好きな言葉は？

自分の言葉に嘘はつくまい、人を裏切るまい「アリス/遠くで汽笛を聞きながら」より引用



西洋料理はもちろん、ジャンルを超えて様々な料理を意のままに。

The adrenaline from the banquet kitchen is one that is full of satisfaction. The ability to think on your feet and not be swayed by the disruption, together with strong team work is paramount to a successful banquet event. The most enjoyable process in a banquet event, is the first meeting with the client where ideas and visions are exchanged and for us, to translate them into an unforgettable experience.

During my free time, I unwind by picking up the guitar and because music plays an important part to me, the biggest memory and privilege I have had was to handle the wedding of my most favorite artist.

「誰からも愛される料理人に」

宴会副料理長 Japanese Sous Chef, Banquets

宮上 義勝 YOSHIKATSU MIYAKAMI

金沢出身で、18歳から料理の道一本。料理には正解がなく、どこまでも突き詰められることが魅力です。今は結納などの少人数でのご宴会をはじめ、セントレジスのすべての和食を担当しています。普段キッチンの中にいる私にとって、自分とお客様をつないでくれる大切な存在がサービス担当者。いつでも彼らが「自信を持っておすすめできるひと皿」であることを心掛けています。セントレジスには海外からのゲストも多いので、国籍を問わず、子どもからお年寄りまで皆様に喜んでいただけるよう、ますます精進してまいります。

Q. 最近ハマっていることは？

筋トレとロードバイク。大きくなってきた4人の子どものために負けないように鍛えています。

Q. 元気になりたいときに聴く曲は？

ジャンボ鶴田のテーマ曲、ザ・ロード・ウォリアーズの入場曲

Q. メニュー作りのアイデアの源は？

意外と妻の料理。主婦ならではの発想がおもしろいです。

Q. 座右の銘は？

「人に優しく、自分にはすごく優しくあれ」



人気の和朝食には味にも見た目にもこだわります。

I grew up in Kanazawa and started my culinary career when I was 18. Personally, the diversity and zero boundaries of culinary techniques is something that intrigues me in my discovery journey. At The St. Regis Osaka, the Japanese cuisine under my care and whether it is planning for big banquets to small group gatherings, I take pride in curating dishes for my guests, who comes from all over the world and ages. I also strongly believe in team work, and building good working relationship with my service team is important in ensuring that all the dishes are presented well. I look forward to you hosting your special occasion with us.



1度食べたら忘れられない「毒のショートケーキ」は、スタッフにもファンが多い。

"Accuracy and precision is key when it comes to baking" says Chef Ito and this attention to detail is in every cake and pastry baked. With every individual guest in mind, we ensure that every cake is of consistent quality, using only premium ingredients.

I also recognize that for every celebratory occasion, there will be cake on the table and this strives me to constantly improvise on the recipes, to bring a different twist to the same dessert that you might have tasted yesterday at any our establishments. My encouragement is see our guests enjoying what was presented by the pastry kitchen and to hear them say "that was delicious".

「すべての方に確かな美味しさを」

ペストリーシェフ Pastry Chef

伊藤 慎二 SHINJI ITO

親がケーキ店を営んでいたことから、自然とこの道に進みました。大切にしているのは「きちんと丁寧に作ること」。作り手にとっては100台のケーキも、お客様にとっては唯一のケーキです。お1人おひとりにベストな状態で提供するためには、全体のクオリティーをあげることが大切です。そのためにはどうしたらいいのか、同じメニューであっても昨日よりもっと良くならないか。例えば、もうひと混ぜしたら、もう少し角度を変えたら、などを常に考え、現状に満足することなくベストを追求しています。ケーキは楽しい席で主役に華を添えるもの。思い切り甘さを愉しんでもらえたらと思います。私が一番うれしいのは「美味しかった」と言ってもらえたとき。お客様のその言葉を聞きたい自分のために、作っているのかもしれない。

Q. 得意なメニューは？

ショートケーキ、シュークリーム

Q. 好きな食べ物は？

焼き肉、うなぎ。普段は意外と甘いものは食べません。

「今までにないものをお客様へ」

ベーカリーシェフ Bakery Chef

村上 昇三 SHOZO MURAKAMI

「自分の食べたいものを作りたい」そんな思いを胸に、いつしかパン作りのおもしろさに魅せられて、ほぼ独学で技術を習得しました。自分で料理を作ってお酒を飲むことが好きなので、新しいメニューはいつでも食事やお酒との相性を考えながら作ります。パン作りにおいて最も大切なのは「発酵と熟成のコントロールを頭の中で描けるか」。ご好評いただいているバケットは72時間の低温長時間発酵。手間も時間も非常にかかりますが、丁寧にもの作りができる環境のセントレジスだからこそ実現しました。これからも今までにないものを作って、皆様に感動をお届けしたいです。

Q. 座右の銘は？

「継続は力なり」

Q. 元気になりたいときに聴く曲は？

ヘビーメタル、陰陽座

Q. 最近ハマっていることは？

岩盤浴

Q. 動物にたとえたら？

羊。寂しがり屋でひとりぼっちが嫌い（動物占いより）



見た目もきちんと可愛いのが村上パン。常連からの支持も厚い。

For every roll and knead, each bread is baked with heart and soul – this is what drives me daily. Captivated by the process of baking bread, I decided to pick up the skills and master the basics through self-learning and through that, I have learnt that the most important process in the baking process is getting the fermentation and aging control precise. As such, the most popular item in our Boulangerie is the Baguette, that has gone through a 72-hours low temperature fermentation process. Equipped with the right tools, our bakery is proud to create freshly baked breads for our guests on a daily basis and with this passion, it drives me to create new and interesting variations for your indulgence.

