

ランチタイム Lunch time 11:30~14:30(L.O.14:00) ディナータイム Dinner time 17:30~22:00(L.O.21:30)

ご予約・お問い合わせ Reservation and Information TEL 06-6258-3333 (10:00~20:00)



## Chef Mauro's Summer Cold Pasta

### 旬の素材を厳選、 料理長マウロの 夏パスタが登場

暑い夏に美味しい、マウロシェフのスペシャル冷製パスタを期間限定でお届け。ソースには旬のキュウリとクリームチーズ、わさびを使用し、キャビアといくらをトッピング。コースでもアラカルトでもお召しあがりいただけます。

Delight in Chef Mauro Zanusso's flavorful twist on classic Summer Cold Pasta dish! Enjoy this specialty at La Veduta from July 1st to the end of August.

Chef Mauro's Summer Cold Pasta  
マウロシェフの夏パスタ

7/1 Sat. ~ 8/31 Thu.

お一人様  
À la carte ¥3,800~ per person

### お気に入りのシャンパンを美食とともに心ゆくまで

月替わりでシャンパン4種類のフリーフローがお楽しみいただける大好評の“シャンパンマジア”を、この夏ふたたび開催! 真夏の夜、泡の魔法にかかってみるのはいかがでしょうか?

Nothing works better to take away the summer heat than a glass of chilled bubbly. For two hours in the month of July and August, sip unlimited pourings of 4 exquisite Champagnes at La Veduta, paired carefully with delectable menus.

Summer Champagne "Magia" 真夏の夜のシャンパンマジア

7/1 Sat. ~ 8/31 Thu. ディナータイム 17:30~ (2時間制) お一人様 ¥15,000 per person

内容: ソムリエ厳選シャンパン4種類フリーフロー、マウロシェフ特別コース料理



### 大切な人と乾杯! フェラゴストを祝する真夏の夜

8月15日は「フェラゴスト」というイタリアの祝日。この日は家族や大切な人と1日中飲んで食べて夏の祭典を楽しむのが習わしです。「ラ ベデュータ」では、出来立てのお料理をお席までお持ちするスタイルのbuffetが食べ放題、10種類ものイタリアワインが飲み放題の、スペシャルイベントを開催します。マウロシェフ自慢のリゾットやパスタ、人気のピザや魚・肉料理、デザートまでお好きなだけどうぞ。

Join in the revelry and celebrate "Ferragosto" the way the Italians do at The St. Regis Osaka on August 15th. The most important summer festival holiday in Italy, it is observed with a day of feasting with family and friends. At La Veduta, enjoy an exceptional Italian buffet of classic antipasti, salads, mains and sweet treats, put together by Chef Mauro Zanusso. A free-flowing selection of over 10 Italian wines accompany this festive feast!

Special Buffet Festival "Ferragosto Italiano"

一夜限りのbuffetフェスティバル「フェラゴストイタリアーノ」

8/15 Tue. ディナータイム 17:30~ (2時間制)

お一人様  
大人 ¥9,500 per person お子様 ¥5,000 ※3歳以下のお子様は無料

The Club Epicure  
会員価格 お一人様  
大人 ¥8,500 per person お子様 ¥4,500 ※3歳以下のお子様は無料

内容: buffet料理、イタリアンワインのフリーフロー(10種類)

GUEST  
SPEAKER

### ワインの造詣を深めて愉しむ 一夜限りのディナー

ワインメーカーから招聘したゲストスピーカーによる貴重なトークとともに、ワインとマウロシェフのお料理との一夜限りのマリアージュをお楽しみください。

Be inspired by an exploration of wines by a roster of wine masters from Italy's renowned wineries. Paired expertly by our St. Regis Sommeliers, delight in a tasting of these exquisite wines with Chef Mauro's masterful dishes.



Italian Wine Maker's Dinner イタリアンワインメーカーズディナー

7/20 Thu. 18:30 受付 / 19:00 スタート

21世紀のシンデレラワインのつくり手  
「ビービーグラーツ Bibi Graetz」

ゲストスピーカー: ヴィンチェンツォ・ダンドレア  
(Vincenzo d'Andrea)  
アジア地域輸出担当

BIBI GRAETZ

お一人様  
¥28,000 per person The Club Epicure  
会員価格 お一人様  
¥25,200 per person



9/28 Thu. 18:30 受付 / 19:00 スタート

ローマ時代から受け継がれるワインづくりのスペシャリスト  
「マジ MASI」

ゲストスピーカー: マルコ・ザウリ (MARCO ZAULI)  
輸出担当マネージャー

MASI  
AGRICOLA

お一人様  
¥25,000 per person The Club Epicure  
会員価格 お一人様  
¥22,500 per person

