

ティータイム Tea time 12:00~17:30 (L.O.17:00)
 バールタイム Bar time 月~木・日 Mon-Thu & Sun 17:30~24:00 (L.O.23:30) / 金・土 Fri & Sat 17:30~25:00 (L.O.24:30)

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



文豪ヘミングウェイが 愛したサマーカクテルを オーセンティックに

文豪アーネスト・ヘミングウェイが通った、セントレジスNYの「キングコールバー」。それにちなんで、この夏、ヘミングウェイにまつわるサマーカクテルが登場します。暑い日の午後、バーカウンターで小説を片手に夏のカクテルを味わうのはいかがでしょうか。

This summer, our mixologist takes inspiration to create favorite cocktails of The legendary author Ernest Hemingway, who was a frequent guest at The St. Regis New York's King Cole Bar. Come by with a book in one hand and delight in Frozen Daiquiri, Mojito and Martinis.

フローズン・ダイキリ Frozen Daiquiri

『海流の中の鳥々』の主人公がお気に入りのバーでダイキリをオーダーするエピソードより。
 ¥2,100

モヒート Mojito

キューバのハバナが発祥の、ヘミングウェイのお気に入りのカクテル。ミントの葉をたっぷり使ったセントレジススタイルで。
 ¥2,300

マティーニ Martini

『武器よさらば』『陽はまた昇る』で描写されたカクテル。ヘミングウェイの好んだ“超ドライ”な飲み方でお楽しみください。
 ¥1,850



*Hemingway's
cocktails*

HAPPY HOUR! CHAMPAGNE RITUAL

創設者のアスター家に由来する夕刻の儀式「シャンパンリチュアル」。シャンパンやオリジナルカクテルをフリーフローでお楽しみいただけるハッピーアワーを毎日17時半から20時まで開催しています。

True to the traditions of the founding family of the St. Regis, the Astors. Divine bubbly and cocktails flow freely for 2 hours in the magical twilight time.

毎日 17:30~20:00 お1人様 ¥6,900 per person

内容:2時間フリードリンク
 (シャンパン、ワイン(赤/白)、ビール、カクテル各種、ソフトドリンク各種)
 お好きなパースナック一品

※お1人様¥1,500のカバーチャージを頂戴しております。(20時までは¥600)

煌めくGOLDの泡に酔いしれる、 月に一度の贅沢

シャンパン、スパークリング、ビールなど“GOLDの泡”が飲み放題のスペシャルイベントです。GOLDの原子番号「79」をタイトルに冠した、月に一度の贅沢でラグジュアリーなバブルナイトを心ゆくまでお楽しみください。

Gather friends and colleagues for The St. Regis Bar's golden hours, where once a month, gold beverages of champagne, sparkling wine, and beers are served free flowing for 2.5hours.

Monthly Night of 79 マンスリー ナイト オブ セブンティナイン

7/4・8/1・9/5 18:30~21:00 毎月1回火曜日 Once a month on Tuesday

お一人様 ¥10,000 per person The Club Epicure 会員価格 ¥9,000

営業時間 11:00~18:00

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

Sweets
&
Bread
by ST. REGIS

夏限定! 新作トマトパンで おいしくパワーチャージ

高精度トマトやプチトマト、ドライトマトなどを使ったパンが季節限定で登場。暑い夏を乗り切る赤い栄養がぎっしり詰まったパワーフードを是非ご賞味ください。

For summer, be delighted by the wholesome goodness of breads made with one of the nature's most celebrated superfoods, the humble tomato.

夏野菜のタルティーン 1個 ¥320
 アイコトマトのカブレゼ 1個 ¥320
 カマンベール・ラ・トマト 1個 ¥290

6/1 Thu.~8/31 Thu.



Tomato
tartine

Camembert la Tomato

Tomato
caprese

AN butter brillany



マイルドな口あたりで、
ひと口食べたらずみつきに

北海道産の大豆とブルターニュ産のバターを贅沢に使った、話題のあんバターパンがセントレジスに初お目見えです。

A fluffy bread roll marrying two famed ingredients - Red Azuki beans from the island of Hokkaido in Japan, and creamy butter from the French region of Brittany, resulting in a delectable union that is a must-try.

あんバターブルターニュ 1個 ¥290

7/1 Sat.~9/30 Sat.

みずみずしさ満点! 夏スイーツが続々、登場

旬の完熟マンゴーで作ったゼリーや、桃を贅沢に使った贅沢トライフルは夏のデザートにぴったり。まるごと食べられるシャインマスカットを使用したタルトは、オレンジクリームとサクサクに焼き上げたタルト生地、みずみずしいマスカットのハーモニーが絶妙です。

Inspired by vibrant colors and fresh summer fruits, those with a penchant for sweets will be delighted by treats like Mango Jelly, Peach Trifle, Lemon Tarte and Muscat Tarte that are both a treat for the sweet tooth and the eyes.

マンゴーゼリー 1個 ¥500 6~8月 June-August
 ピーチトライフル 1個 ¥500 7~8月 July-August
 マスカットのタルト 1個 ¥550 8~9月 Augsut-September

Mango Jelly

Peach Trifle



Muscat
Tarte



「Boulangerie Rue D'or」

こだわりの「バゲット」や「デニッシュ」、「パン・ド・ミ」などの定番アイテムに加え、季節のフルーツや野菜を用いたパンなども人気。またホテル特製スイーツはギフトにも最適。カフェスペースも併設しています。

Baked daily using cultured butter and specially selected flour, our selection of breads, cakes or pastries are great for an afternoon delight or a light meal.