



BENTLEY



(メーカー希望小売価格)  
ペンテイガ 27,390,000 円

The road ahead isn't always a road.  
Bentayga.

BENTLEY CALL 0120-97-7797 or visit [www.bentleymotors.jp](http://www.bentleymotors.jp)

ベントレーネットワーク

ベントレー東京 03-5413-2145 〒107-0062 東京都港区南青山 2-5-17  
ベントレー名古屋 052-744-0580 〒464-0075 愛知県名古屋市中千種区内山 3-9-14  
ベントレー大阪 06-6226-8963 〒541-0059 大阪府大阪市中央区博労町 4-2-15

ベントレー神戸 078-599-7600 〒650-0042 兵庫県神戸市中央区波止場町 3-2  
ベントレー広島 082-527-0707 〒733-0822 広島県広島市西区庚午中 3-12-5  
ベントレー福岡 092-624-5500 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 3-10-1  
ベントレー札幌 011-781-3399 〒007-0805 北海道札幌市東区東苗穂 5条 2-6-6

写真はBentaygaです。表示価格は2017年モデルの2017年4月1日現在の消費税込メーカー希望小売価格(参考価格)です。オプション費用、保険料、税金(消費税を除く)及び登録等に併う諸費用は含まれておりません。販売価格は正規販売店が独自に定めておりますので、お問い合わせ下さい。販売店により展示車が異なる場合がございますので、予めご了承ください。使用した写真は細部で日本仕様と異なる場合があります。「Bentley」の名称、「ウィングドB」およびその他あらゆるモデル名は登録商標です。© 2017 Bentley Motors Limited.

ST REGIS OSAKA 〒541-0053 大阪市中央区本町三丁目 6-12 TEL 06-6258-3333 FAX 06-6258-3337  
3-6-12 HOMMACHI, CHUO-KU, OSAKA, 541-0053 JAPAN

[www.stregisosaka.co.jp](http://www.stregisosaka.co.jp)



ST REGIS  
OSAKA

# SEASONAL NEWS

2017 July, August and September



## Rituals

時を超えるおもてなし

サーベラージュで祝う、華やかな夜の幕開け



Sabelage



先着10~20名様限定 limited to first 10-20 guests

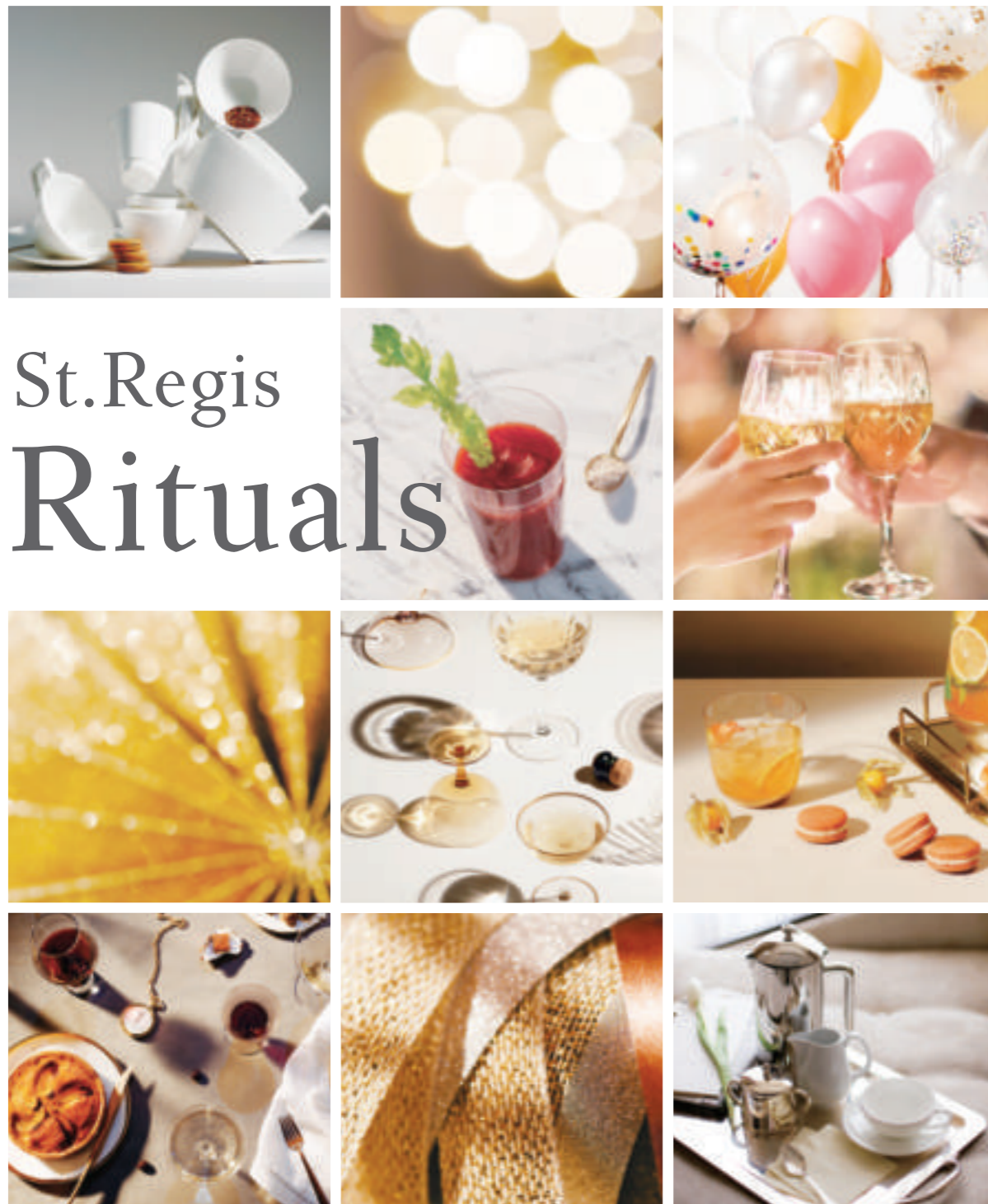
シャンパンボトルの口を専用サーベルで切り飛ばして開ける儀式、サーベラージュ。シャンパンをこよなく愛したフランス皇帝ナポレオンが、戦の験かつぎや将校たちの士気を高めるために始めたと言われていました。セントレジスホテル大阪では一日を無事に終え、夜を迎えることを祝ってサーベラージュを夕刻のテラスで開催いたします。豪快で華やかな幕開けの儀式とともに、期待が膨らむ素敵な夜の始まりに、シャンパンで乾杯を。

Dating back to the battles of Napoleon Bonaparte, who famously opened Champagne with his saber in both victory and defeat, the art of sabelage has become a signature ceremony in our Evening Rituals series. The St. Regis Osaka performs this traditional ceremony at sunset to celebrate the end of day, and toast the night with our guests.

SABELAGE サーベラージュ

毎日 夕刻～ Everyday in the evening

※雨天時は除く \*Except rainy day  
 ※都合により開催しない日もございます。  
 \*The sabelage could be cancelled on some occasions without prior notice



St. Regis  
Rituals

ルミナリー  
現代に輝くゲストをもてなす、セントレジス流最新「リチュアル」

セントレジスは113年前にニューヨークで誕生しました。当時のアメリカ上流会のリーダー的存在であった創設者の母、キャロライン・アスター夫人がゲストを迎えるために行っていた「リチュアル(儀式、作法)」は、今もお全世界のセントレジスホテルに息づいています。セントレジスホテル大阪ではその伝統的なリチュアルを、おもてなしの心はそのままに新しいアイデアを取り入れて、より現代のライフスタイルに添ったリチュアルへと進化させました。ルミナリーたちに用意された極上の体験がここにあります。

St. Regis rituals are at the heart of an exquisite stay, inspired by the traditions of the St. Regis matriarch, Caroline Astor, and her lavish Gilded Age gatherings that were opportunities to gather and socialize. At The St. Regis Osaka, rituals modernized from our hundred-year heritage are a way we extend hospitality and act as a valued touchpoint with our guests.



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。

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



ランチタイム Lunch time 11:30~14:30(L.O.14:00) ティータイム Tea Time 15:00~17:00

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)



## 欲張りな10品！ おしゃべりが弾む ランチタイムを

平日ランチに「ル ドール」のニューコンセプトランチが新しく登場します。10品のバラエティーに富んだフレンチプレートに、サラダとスープ付き。オーガニックアイ스티ーと一緒にどうぞ。

Seat yourself amid exquisite surrounds and tuck into a scrumptious selection of 10 petite menus on woody lunch plates, in addition to fresh salads, soul warming soups and delectable desserts.

### French Gourmand Lunch フレンチグルマンランチ

※平日のランチタイムのみ

お一人様 ¥3,500 per person

内容: プレートランチ(プチメニュー10品)、  
サラダ、スープ、バゲット、デザート5種、  
コーヒーまたは紅茶

# French Gourmand Lunch

## 風通るテラスでフレンチグルマンを愉しむ夏の黄昏時

夏のトワイライトタイムを、パリ香るテラス席で。気軽にお楽しみいただけるリーズナブルなプランと、ちょっと贅沢なシャンパンのフリーフロー付きプランをご用意しました。夕方だけのテラス席で、人気のシュラスコと一緒にグルマンプラッタースタイルでお楽しみください。

During summer, be charmed by the beautifully designed décor at Rue D'or as you admire the evening sunset in our Terrace tables. Delight in an assortment of surrasco with Gourmand platter style with your choice of beverage.

### Happy Hour "Summer Terrace" ハッピーアワー「サマーテラス」

7/1 Sat.~8/31 Thu. 18:00~19:30 (L.O.)

お一人様 ¥6,300 per person  
内容: シュラスコのプラッターと90分間のフリードリンク  
(スパークリングワイン、赤/白ワイン、ビール、ソフトドリンク)  
Currasco platter+Free drink (90min.)

お一人様 ¥7,800 per person  
内容: シュラスコのプラッターと90分間のシャンパンフリーフロー  
Churrasco platter+Champagne Free Flow (90min.)



## パリジェンヌ気分で満喫するスイートな時間

シャンゼリゼ通りでショッピングを楽しむ大人女子の休日をイメージ。エクレアやマカロン、オペラやサントノールなどのフランスを代表するお菓子はもちろん、口紅やバッグ、ハイヒールなど、シャンゼリゼで見つけたいお洒落なアイテムをモチーフにしたスイーツを取り揃えました。スイーツの他にも、キッシュやハム&チーズクロワッサン、目の前で焼きあげるそば粉のガレットなどが、パリの街並みを表現したブッフェ台にずらりと並びます。

Our latest dessert buffet theme 'Parisienne' is certain to make its mark as a dessert buffet not to be missed when in Osaka. An afternoon in the company of your closest friends delighting in fancy French desserts such as Macarons, classic Opera cake and the delightful Saint Honoré will transport you right to the shopping streets of Champs Elysées.

### Dessert Buffet "Parisienne" デザートブッフェ『パリジェンヌ』

6/1 Thu.~9/30 Sat. 15:00~17:00 (2時間制) ※土日祝のみ

お一人様  
大人 ¥4,800 per person お子様 ¥2,400 ※4~12歳のお子様は¥2,400

# Dessert Buffet "Parisienne"



## "Rue D'or" Bastille Night

### ル ドールのパリ祭ナイト

フランス独立記念日のこの夜、パリの街並みを再現したブッフェ台にて、フランスを代表するお料理や、フランスワインのフリーフローとともに、一夜限りの特別イベントを開催します。

Rue D'or presents a special one night dining event, Quatorze Juillet, held on July 14th. This special dining event will offer a buffet selection of Parisian dishes and desserts, complemented with unlimited pourings of French wines.

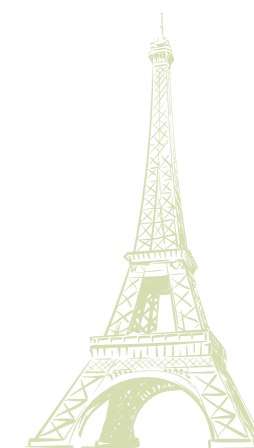
7/14 Fri. 18:00 受付 18:30スタート

お一人様  
大人 ¥8,500 per person お子様 ¥4,250

The Club Epicure  
会員価格

お一人様  
大人 ¥7,600 per person

内容: ブッフェ料理、フランスワインのフリーフロー、「パリジェンヌ」のデザート



## 家族みんなで分かち合う美味しいひととき

夏休み、お盆休み期間にご家族でお楽しみいただける、スペシャルブッフェを開催します。フレンチスタイルの冷製パスタや塩釜焼きなどのブッフェ料理の他、グラタンなど、お子様が大好きなメニューもご用意。特設ライブステーションでは、出来立てのお料理をお召し上がりいただけます。

Dining out with the family in the summer and Obon season is a gastronomic affair at Rue D'or. From cold pastas and specialty dishes like French style to hot dishes freshly cooked by our team of masterchefs at live stations, as well as children's menu items like gratin, enjoy with your family.

### Rue D'or "Special Summer Buffet" ル ドール スペシャルサマーブッフェ

8/11 Fri.~8/15 Tue. 11:30~14:30 (ランチタイム)

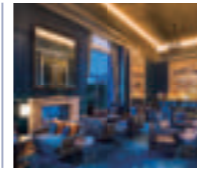
お一人様  
大人 ¥5,600 per person お子様 ¥2,800

内容: (ブッフェ料理例)冷製パスタ、塩釜焼き etc.



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ヌ 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



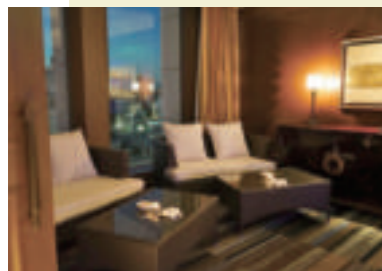
### 「Boulangerie Rue D'or」

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.

# Banquet

## Gentleman's Japanese night



※前回のジェントルマンナイト

### ジャパニーズスタイルで 愉しむ小粋な夜

ご好評のジェントルマンナイト第3弾は、ジャパニーズスタイルで。和食のbuffetを、日本酒やジャパニーズウィスキーなどのお飲み物と合わせてどうぞ。和楽器のライブパフォーマンスや、占い師による本格的な占いもお楽しみいただけます。粋にお着物でお越しになりませんか？

The St. Regis Osaka's 3rd Gentlemen's night is Japanese themed, and you will see a spread of Japanese buffet offered with Japanese Sake and whisky. Immerse yourself in the Shamisen live performance and even fortune telling. Why not join us by donning the Kimono and making this a gathering amongst friends?

Gentleman's Japanese Night  
ジェントルマン ジャパニーズ ナイト Vol.3

クラブエビキュール  
会員ご優待イベント

7/12 Wed. 18:30 受付 19:00 スタート ~ 21:30

The Club Epicure 会員価格 お1人様 ¥20,000 per person

通常価格 お1人様 ¥25,000 per person 場所 11F 宴会場

内容 和食buffet、ドリンクバー(日本酒、日本産ウィスキー、スパークリングワイン、ビール、ソフトドリンク)、和楽器生演奏(運風)、各種占い(四柱推命、手相)

### 大切な仲間との語らいは、 心づくしの美食と共に

幹事様  
特典あり

ホテルシェフ自慢のお料理と豊富なドリンクで、心に残る特別なひとときを演出いたします。納涼会や同窓会など、様々な機会にご利用ください。

#### Summer Party Plan サマーパーティープラン

～9/15 Fri.

buffetまたはコース料理 Buffet or Course  
90分飲み放題 90min

お1人様  
buffet料理 Buffet ¥9,000～ per person ※20名様～  
コース料理 Course ¥11,000～ per person ※8名様～



ご予約・お問い合わせ Reservation and Information  
TEL.06-6105-5626 (セールス直通) 9:00～18:00

## 想いを叶える 邸宅ウエディング

邸宅のようなプライベート空間で、お料理、ドレス、装花など披露宴のすべてをオーダーメイド。お二人様のご希望ひとつひとつを実現させていく、オリジナルウエディングをウエディングバトラーが心を込めてお手伝いいたします。

# Private Wedding



### ウエディング専用サイトはこちらから

ウエディングフェア開催日、会場、ドレス、お料理の情報、各種プランなどについてご案内しております。セントレジス 大阪でのウエディングのご計画・ご準備・ご相談は、こちらのホームページよりどうぞ。

<http://www.stregisosakaweddings.com>



ご予約・お問い合わせ 11F ウエディングサロン  
TEL.06-6105-5614 11:00～19:00(水曜定休日)

## ALLURE アループラン

期間：2018年3月の挙式分まで

40名様 お1人様 追加料金  
¥1,990,000 ¥26,800

※40名様より承ります。  
※40名様以上でお申し込みの場合は、フロア貸切のご利用となります。

#### プラン内容

料理(西洋料理)、飲物(フリードリンク)、室料、基本音響照明、メインテーブル装花、ゲストテーブル装花、司会者、記念写真、オリジナルゲストブック、新郎新婦洋装衣装(各1点)、新郎新婦洋装美容着付け(各1点)、新婦ヘアメイクリハーサル(1回)、新郎スタイリング、新郎新婦控室・親族控室

### スペシャルウエディングフェア 特別開催

11階フロアすべてを本番さながらに、しつらえるフェアを限定開催。セントレジスのウエディングを五感でご体験いただけます。 ※要予約

7/9 Sun. 10:00～19:00

会場コーディネーター プライダールエステ体験 ホテルツアー 相談会

# The Interview

## WITH TEA MASTER & BARISTA

美味しい一杯から広がる

お客様との会話が何より楽しみです。

セントレジス ホテル 大阪では、紅茶はロンネフェルト社製、コーヒー豆はイリーカフェ社製を使用。5名のティーマスターとバリスタが活躍しています。

ティーマスターのドロンは、紅茶の産地として有名なネパール出身。「世界中で水の次に飲まれている紅茶について学ぶことで、より多くの人に喜んでいただけるのでは」という想いから、日本語で勉強に挑み資格を取得。お客様に紅茶をより愉しんでいただくために「味わいや香りはもちろん、産地や歴史、お食事との組み合わせをしっかりと説明すること」をモットーにしています。

バリスタの中島は「たった一杯がお食事の余韻を愉しむための大切な役割を担ったり、お客様にとって思いがけないサプライズになることもあります」と、常に一番美味しい一杯を仕上げることにこだわります。そのためコーヒー豆の粒度やお湯の温度、その日の天候など、時々々の条件に細心の注意を払い、日々の練習を欠かしません。

「何よりうれしいのが、一杯の飲み物がお客様とお話するきっかけになったり、会話をどんどん広げてくれること」と2人は口をそろえます。ぜひお気軽にリクエストやご質問をしてください。あなたの期待を超える一杯を、ご提案できることを楽しみにしております。

Crafted for connoisseurs, The St. Regis Osaka offers only the best to our guests, and offer Ronnefeldt tea and illy coffee at our dining establishments. Hear from our 5 tea masters and a barista who are passionate about their crafts.

Dron, one of the tea masters, comes from Nepal which is famous for its vast plantations of tea leaves. He says; "tea is drunk and enjoyed all over the world and has a way of creating quiet moments of pleasure." Intrigued by Japanese tea drinking culture, he studied in Japan and got his qualification as a tea master. His personal motto to educate guests on not only the tastes and aromas of tea, but also how its production areas, history and combination with food, makes teas much more enjoyable.

Our barista Nakajima says; "a cup of espresso may play a vital role in enhancing a meal and leaving a lingering last impression, or it may come as an unexpected yet pleasant surprise to the diner." He is committed to making each cup of coffee a delicious one for his guest. Paying close attention to elements like coffee bean granularity, hot water temperature, the weather of the day, Nakajima practices daily to get the right balance so as to deliver an exquisite cup every time.

Both Dron and Nakajima agree; "what makes us happy is that a cup of tea or coffee is an avenue for us to expand conversations with our guests. We welcome your questions and requests and look forward to offering a cup that exceeds your expectations."



ティーマスター

ラウト・ドロン・ラジ

DRON RAJ RAUT



ネパール出身。2015年のロンネフェルト社の開催するプログラムでティーマスターを取得。8/16の「ティーコノシユアーセミナー」でも講師を務める。

バリスタ

中島 國元

KUNIMOTO NAKAJIMA



入社4年目。「ラ ベデュータ」でサービスを担当。2015年に日本バリスタ協会認定のライセンスを取得し、日々研鑽を積んでいる。

### 紅茶 Tea

1 温度をキープできるようにあらかじめティーポットやカップを温めておき、沸騰させたお湯をティーポットに注ぎます。  
Ensure the tea pot is warm and pour in hot water of an appropriate temperature

2 お湯を注いだ後に茶葉を入れ、茶葉がしずむまで3~5分間蒸らします。ポットは茶葉がジャンピングしやすい丸形を使用。  
Add tea leaves into the hot water and steep for 3-5minutes.

3 カップに注ぐときは、茶葉から余分な苦みがでないようにそっと。冷めると苦みがやすく、香りが薄くなるので、熱いうちにお召し上がりください。  
Pour tea into a tea cup and enjoy while its hot

デザートその他、お料理とのペアリングや、その時々気分やお好みに合わせた紅茶選びをお手伝いします。

Allow us to assist you in selecting a tea based on your taste and preference.



### コーヒー Coffee

1 ブレンダーで粉碎したコーヒー豆をギュッと押さえて程よく圧縮。微妙な力加減で挽きが変わります。  
Fill the portafilter with coffee powder and with a tamper, use consistent pressure in the tamp to compress the coffee grinds.

2 エスプレッソマシンで抽出。マシンを使うとはいえ、バリスタの感覚で仕上がりが変わる繊細さ。  
Start pulling the espresso shot. Even with a machine, it makes a difference depending on the barista's skill.

3 ラテの場合は、きめ細かなスチームミルクを注ぎます。エスプレッソのクレマ(泡)を消さないようにするのがポイント。  
Tilt the cup and pour in steamed milk slowly, and once the cup is half full, hold the cup straight to the top, keeping the crema of the espresso.

エスプレッソの濃さやラテの泡の量など、お好みのご要望におこたえます。ラテアートのリクエストもお気軽にどうぞ。

Design your own coffee with a Latte Art of your choice.



美味しい一杯ができるまで

### Tea Connoisseur Seminar ティーコノシユアーセミナー

老舗紅茶メーカーであるロンネフェルト社のティーマスターによる、5つ星ホテルのために作った紅茶の芸術品で学ぶティーセミナー。セミナー終了後には、スコーンや上品で優雅なプティフルを紅茶とともに楽しみください。

Expand your interest in teas with a seminar by masters of tea Ronnefeldt, one of the most celebrated a tea brands favored by 5-star hotels and restaurants all over the world. Delighted in elegant scones and petit fours with samplings from the Ronnefeldt Tea Series after the seminar.

7/19 Wed. 15:00~17:00 「夏のアイスティー」 講師:森直樹(ロンネフェルト社認定)

8/16 Wed. 15:00~17:00 「セントレジス 大阪のティーマスターズ」 講師:セントレジス ティーマスター ラウト・ドロン・ラジ 他

9/20 Wed. 12:00~14:00 「紅茶と料理のマリアージュ」 講師:森直樹(ロンネフェルト社認定)

お一人様 ¥5,800 per person 内容: ティーセミナー(アフタヌーンティーセット、ロンネフェルト紅茶付き)

場所 「ル ドール」2F

※日程及び内容は都合により変更させていただく場合もございます。あらかじめご了承ください。  
※セミナーは全て1回単位からご参加いただけます。定員になり次第、締切りとさせていただきます。  
※キャンセルの際は、2日前の20:00までご連絡をお願いします。当日のキャンセルにつきましては、キャンセル料(料金の100%)を申し受けますので予めご了承ください。





# 美食と美肌の スペシャルコラボレーション

SOTHYS  
PARIS

キャンペーン期間 ご好評につき期間延長!

2017 7/1 sat. ~ 9/30 sat.

極上トリートメントと  
上質な食事で身体の中から美しく輝く

IRIDIUM featuring SOTHYS (イリディウム フィーチャリング ソフィス) では、女性なら誰でも気になる「肌質別フェイシャル」をはじめ、心と身体のコリを優しくほぐす「アロマボディトリートメント」と、ホテル館内レストランとのコラボレーションメニューを多数ご用意しております。慌ただしい毎日を忘れ、贅沢なひと時をお楽しみください。母娘はもちろん、ご友人同士、カップルでもご利用いただけます。

Rejuvenate yourself with exclusive special treatment at IRIDIUM featuring SOTHYS. The St. Regis Osaka offers various package deals of dining at our gourmet with facial and body treatments at SOTHYS. We happily assist enriching your moments with your friends or families.



気分に合わせてお選びいただけるプランをご用意しております。

## Standard Beauty Plan

スタンダードプラン リーズナブルなお食事とトリートメントをご堪能いただくプラン。

### Treatment Course トリートメント

	フェイシャルプラン (60min) Facial treatment plan	OR	ボディプラン (60min) Body treatment plan
	コンビネーションプラン (フェイシャル&ボディ) (120min) Facial & Body treatment plan	OR	ネイルプラン (マニキュア&ペディキュア) (60min) Nail plan

### Restaurants レストラン

	OR		OR	
ランチセット Lunch set ※1ドリンク付き		アフタヌーンティー セット Afternoon tea set		ディナーセット Dinner set ※1ドリンク付き

※ランチとディナーはイタリア料理「ラ ベデュータ」。  
アフタヌーンティーは「セントレジス バー」でご用意させていただきます。  
※写真はイメージです。

料金表 (お一人様)	ランチセット Lunch	アフタヌーンティーセット Afternoon tea	ディナーセット Dinner
フェイシャルプラン Facial treatment plan	通常¥21,900相当 → <b>¥16,380</b>	通常¥20,700相当 → <b>¥15,680</b>	通常¥27,300相当 → <b>¥20,880</b>
ボディプラン Body treatment plan	通常¥21,900相当 → <b>¥16,380</b>	通常¥20,700相当 → <b>¥15,680</b>	通常¥27,300相当 → <b>¥20,880</b>
コンビネーションプラン Facial & Body treatment plan	通常¥38,100相当 → <b>¥28,260</b>	通常¥36,900相当 → <b>¥27,560</b>	通常¥43,500相当 → <b>¥32,760</b>
ネイルプラン Nail plan	通常¥11,100相当 → <b>¥9,900</b>	通常¥9,900相当 → <b>¥9,200</b>	通常¥16,500相当 → <b>¥14,400</b>

●内容をよりアップグレードした「デラックスプラン」もご用意しています。詳しくは <http://www.stregisosaka.co.jp/IRIDIUMfeaturingSOTHYSHome>

ご来店  
特典

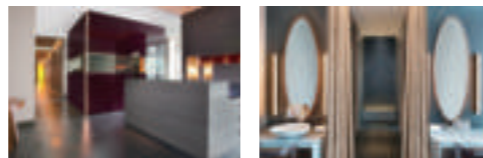
★期間中、IRIDIUM featuring SOTHYS ビジターフィー (¥5,000) 免除

★お二人様特典 ★お二人でお越しのお客様には、お一人にひとつずつSOTHYSオリジナルトラベルポーチ&アメニティをプレゼント ※要事前予約

※表示価格は全て税金・サービス料込みの料金です。/ Government tax and service charge included.

IRIDIUM FEATURING SOTHYS PARIS

14F Esthetic Salon  
イリディウム フィーチャリング ソフィス IRIDIUM featuring SOTHYS



ご予約・お問い合わせ Reservation and Information

TEL.06-6241-0088 営業時間 Open 10:00 ~ 21:00 (最終受付 Last reservation 20:00)



# THE CLUB EPICURE

AT THE ST. REGIS OSAKA



## セントレジス ホテル 大阪がご提案する 会員制 “美食倶楽部” [ ザ クラブ エピキュール ]

独特で洗練されたダイニングによるモダンなおもてなしを皆様にご提供いたします。  
レストランでのご飲食優待、ご宿泊の特別料金など、優雅なおもてなしをご堪能ください。

The St. Regis Osaka proudly presents The Club Epicure. Filled with distinctive gourmet dining experiences for the modern connoisseur in you. Enjoy a host of privileges, ranging from food and beverage discounts to special accommodation rates. Take advantage of this opportunity and become a member today.

### 会員特典

- グループホテルの対象レストランでのお食事が最大30%割引、お飲物10%割引
- スイートルームでのご宿泊に際し、フレキシブル料金あるいはプリファード料金から最大20%オフ、さらに会員様限定の特典

### セントレジス ホテル 大阪でご利用いただけるご招待券

- ◆ペアご宿泊無料招待券1枚 (ご朝食付き) ◆イタリア料理「ラ ベデュータ」ペアディナー券1枚
- ◆「セントレジスバー」ハッピーアワー券 (4名様分) ◆ホテル内レストラン5,000円分のお食事券6枚
- ◆フレンチビストロ「ル ドール」40%割引パーティー券 (9名様まで) 他

### 年会費 100,000円 (税込)

この上質なメンバーシップへ是非ご参加ください。 お問い合わせ先: 06-6105-4680 (9:00~18:00)

### Membership Benefit

- Up to 30% discount for meals at participating restaurants (10% discount for beverages)
- Up to off flexible rate and/or preferred rate suite rooms, plus member exclusive offers

### Complimentary Offers from The St. Regis Osaka

- ◆1 accommodation voucher with breakfast for two ◆A pair dinner ticket for Italian restaurant “La Veduta”
- ◆1 happy hour ticket (2-hour free flow) up to 4 guests for “St. Regis Bar” ◆6 vouchers (5,000 yen worth) valid at “La Veduta” or “Rue D’or”
- ◆A 40% discount ticket for French bistro “Rue D’or” when dining with 9 guests or more \*Some terms and conditions apply.

### Annual Membership Fee ¥100,000 (Tax included)

Be a part of this exclusive membership opportunity and contact us. at TEL: 06-6105-4680 (9:00~18:00)

【お問合せ・お申込み】セントレジス ホテル 大阪 ザ クラブ エピキュール事務局 TEL: 06-6105-4680 Email: admin@theclubepicure.com



# HOMMACHI GARDEN CITY

御堂筋・本町を優雅に奏でる  
大人の庭園

## Hotels, Shops & Restaurants

本町ガーデンシティはホテル、オフィス、ショップ&レストランからなる複合施設で御堂筋沿いに新たな賑わいを創出し、大阪のキタと南を繋ぐランドマークとなっています。

本町ガーデンシティ 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4

### ハリウッドセレブに愛される理由。



ハリウッドセレブに愛される理由。それは優雅で高級感のある柔らかさを持ちながら、取扱いが簡単である事、kashwére (カシウエア) は、1999年「カシミヤのような柔らかさでありながら、洗濯・乾燥

機の使用が可能」な素材として初めて開発されました。kashwéreが誕生するまでには約2年の歳月がかけられ、100以上のテストが繰り返し行われました。その結果、高級感のある風合いを維持しながら、洗濯・乾燥機の使用を可能にするというクオリティの高さを実現しています。



アカデミー賞やグラミー賞などの名だたる賞でギフトに起用される、ハリウッドセレブが愛してやまないブランドkashwére。その「まるで雲につつまれているよう」と称賛される風合いをぜひご体感ください。

# kashwére

店舗フロア 1F  
【営業時間】 11:00 ~ 20:00  
TEL. 06-6253-0660 URL www.kashwerezapan.com

### こころ映す香り



一日のはじまりに、すがすがしい香りを楽しむ。部屋に香りを薫かしめ、大切な人をお迎える。仕事の合間に、一日の終わりに、あるいは旅先で。香は、その時々的心を映し、人々の心に静寂をもたらします。その日の気分寄り添う香りから折々のシーンにふさわしい香りまで。いつでも、そっとくゆらせたいくなる・・・そんなとりどりの香りをご用意しております。



# 香老舗 松榮堂

店舗フロア 1F  
【営業時間】 10:00 ~ 19:00 (月曜日~土曜日)  
10:00 ~ 18:00 (日曜日・祝日)  
TEL. 06-6121-5590 URL www.shoyeido.co.jp

## Garden city events

# Stylish Jazz Night

スタイリッシュジャズナイト

開催日時 7/14 Fri. 19:00 ~ 21:00  
場所 本町ガーデンシティ 1F 入場無料

問合せ先: FM OSAKA 事業部 06-4396-0856 (平日10時~18時)  
特番オンエア日程 (毎回、19時から19時55分) 7/30 Sun.



都会の真ん中でありながら、「料理」と「たたずまい」で季節を愛で楽しんでいただける「味吉兆」のここをまっすぐに表現した店内としつらい。選りすぐりの食材をご納得いただけるお値段とサービスで提供させていただきます。夜月替わりのコースでご提供いたします。

# 味吉兆 ばんぶ庵

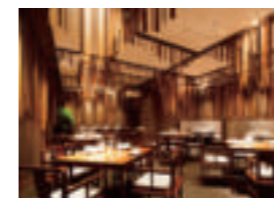
店舗フロア B1F  
【営業時間】 ランチ / 11:00 ~ 14:30 L.O.  
ディナー / 17:00 ~ 20:30 L.O.  
(毎月曜日は定休日)  
TEL. 06-6245-1055 URL www.bunbu-an.jp



### 季節の献立

- ・せきまえ お昼の松華堂  
平日のお昼の営業時間、テーブル席(禁煙) 限定 3,000円
- ・葵(あおい) お昼の営業時間限定 5,000円
- ・若菜(わかな) 8,000円
- ・雅(みやび) 12,000円
- ・福(ふく) 20,000円

### 華都飯店に集い、味わう至福の宴席は、華都飯店で



モダンな空間で楽しむ伝統の味。限研吾設計の空間も、おもてなしのひとつです。

1986年の大阪本町店開業以来、馬家伝統の味を受け継ぎ、本場中国の最先端の味を積極的に採り入れながら創り出す料理の数々は、厳選された食材と技が織りなす新しくも奥深い味わい。そんな、心を込めた至高の一皿を、ぜひ皆様でご賞味ください。



# Mai's Chinese Restaurant 華都飯店

店舗フロア B2F  
【営業時間】 平日 Lunch / 11:00 ~ 15:00 L.O.  
Dinner / 17:00 ~ 22:00 L.O.  
日祝 Lunch / 11:00 ~ 15:00 L.O.  
Dinner / 17:00 ~ 21:00 L.O.  
【総席数】 113席 個室4部屋(最大24名様)  
TEL. 06-6120-3322 URL www.shatohanten.com

### 華コース

- ・前菜の盛り合わせ
- ・馬家フカヒレの姿煮込み陶板仕立て
- ・本日の点心盛り合わせ
- ・本日の季節野菜と海鮮の炒め
- ・黒毛和牛のオイスターソース炒め
- ・華都飯店名物! 麻婆豆腐とご飯/担々麺(どちらかお選びください)
- ・本日のデザート盛り合わせ

お料理 お一人様 8,000円

※上記コースに+1,000円で北京ダックを追加できます。  
※表示価格に消費税が別途加算されます。  
※10%のサービス料を頂戴いたします。国産米を使用しています。  
※その他、コース料理もご用意しております。  
※季節により、食材が変更になる場合がございます。