



ST REGIS  
OSAKA

# SEASONAL NEWS

2017 October, November, December



(メーカー希望小売価格)  
ベンテイガ 27,390,000 円

Exquisite luxury, where you've never seen it before.  
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 |           |                       |
| ベントレー東京     | 03-5413-2145 | 〒107-0062 | 東京都港区南青山 2-5-17     | 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    |
| ベントレー名古屋    | 052-744-0580 | 〒464-0075 | 愛知県名古屋市千種区内山 3-9-14 | 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2018年モデルの2017年7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)及び登録等に伴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。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、「ワングルド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.



# Unforgettable Experience

## 最愛の人と、最高の週末を

大切な記念日やイベントはセントレジスで。特別な日にふさわしい洗練された空間、美味しい食事、サプライズの演出など、大切な人とゆったり寛ぎながら喜びに満ちたひとときをお過ごしください。ここにしかない素晴らしい滞在は、きっと忘れられない思い出に。

Whether a birthday celebration or to mark a special occasion, allow us at The St. Regis Osaka to create everlasting memories with you. Your unique experience begins the moment you arrive, from indulging in our well-appointed accommodation, to gastronomic delights at our signature French and Italian restaurants, and specially curated experiences to make your stay with us an unparalleled experience.

### お部屋でごゆっくり シャンパンランチ付きプラン

内容 午前10～11時の間に、お部屋にシャンパンランチをお届け  
(グラスシャンパン お一人様一杯、フルーツ・ヨーグルト、パーカーバスケット、卵料理、お飲み物)  
レイトチェックアウト 14時まで

料金 お一人様 ¥21,300～(税・サ込、宿泊税別) ※1泊1室2名でご利用の場合



## 滞在ストーリー

A story of The St. Regis stay

### Day 1

滞在1日目

3:00 PM

#### チェックイン Check in

愛車で到着したらパーカーキングに鍵を渡し、彼女の手を取って12Fのロビーへ向かう。チェックインし、部屋に着いたら、パトラーが持ってきてくれたハーブティーでひと息。

ウェルカムドリンクサービスではお好みのお飲み物を事前にリクエストが可能。



6:00 PM

#### ハッピーアワー Happy hour

趣のある、バーでひと息。セントレジス発祥というブラッディマリーをいただく。2杯目は大阪オリジナルというショウグンマリーを注文。すっきりした味わいとゆずの風味が良いアクセントで彼女はこちらの方が気に入ったらしい。



7:00 PM

#### ディナー Dinner

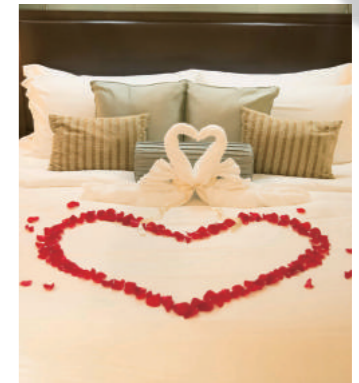
ディナーはメインダイニングの「ラ ベデュータ」へ。オープンキッチンから聞こえるシェフのイタリア語も程よいBGMとなり、シェフズテーブル感覚で本格イタリアンを味わう。



9:30 PM

#### ターンダウン Turn down

部屋に戻るとベッドには2羽のスワンのタオルアートとハートの形に並べられたバラの花びらが。事前にパトラーにアレンジをお願いしておいた。驚く彼女にそっと指輪を差し出すと、涙ぐみながらうなずいてくれた。



### Day 2

滞在2日目

11:00 AM

#### シャンパンランチ Champagne brunch

翌朝は、部屋で2人だけのシャンパンランチを。レイトチェックアウトだから、時間を気にせずゆっくりできる。



2:00 PM

#### ウェディングフェア見学 Wedding fair

プロポーズの相談をしていたパトラーにお礼の挨拶をすると、偶然にもその日はホテルでウェディングフェアを開催中とのこと。せっかくなので2人で見学。彼女もすっかり魅了されたようだ。

ウェディングについて、詳しくはP.11へ



4:00 PM

#### チェックアウト Check out

出発時、「おめでとうございます」とホテルのスタッフみんなが声をかけてくれる。一生忘れられない素敵な記念になった。



## Propose & Surprise

### プロポーズ&サプライズをパトラーがお手伝いいたします

セントレジスのパトラーは、プロポーズの立役者でもあることをご存知でしたか？ 事前にお客様と打合せを重ね、サプライズに必要なアイテムやタイミングをお伺いし、当日に備えます。これまでの成功率はなんと100%！プロポーズ以外にも、お誕生日や記念日など、あらゆる機会のサプライズを演出させていただきます。ぜひお気軽にご相談ください。



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)



## Truffle dinner "Il Scelto"

### 香り高い、旬のトリュフを堪能する秋の夜

旬のトリュフを使った独創的なお料理をシェフがコース仕立てでご用意。新鮮なキノコをふんだんに使用した、貴重なスペシャルディナーです。

Indulge your sense in black truffles - also known as the diamond of the kitchen. Think shavings of exquisite fresh truffles adorning everyday Italian dishes.

Truffle dinner "Il Scelto"  
季節限定スペシャルディナー  
トリュフディナー「イル・シェルト」

10/1 Sun.~ 11/30 Thu.

ランチ&ディナータイム(クリスマス期間を除く)

お1人様 大人 ¥25,000 per person

The Club Epicure 会員価格 お1人様 大人 ¥22,500 per person

チーフソムリエによるペアリングワイン  
3杯 ¥5,000 5杯 ¥8,500

内容: マグロのタルタル トンナートソース きのこのサラダ  
黒トリュフ添え/ 栗のスープ 黒トリュフのパテ、カカオ豆、  
ローズマリーオイル/ 自家製タリオリーニ タレツジョチーズ  
のヴェルデー 白トリュフ添え/ ポルチャーニ茸とトリュフの  
リゾット/ 和牛フィレ肉のロースト フォアグラのソテー、  
白トリュフと菊芋のソース  
※期間限定で白トリュフも登場します。

### 本格パスタ&リゾットランチをお気軽に

好きなパスタに、前菜とデザートがついた嬉しい平日限定プランが登場! 気軽にお食事を愉しみたいランチタイムやビジネスシーンにもご利用ください。

La Veduta, our signature Italian establishment is the perfect lunch venue for those who crave a hearty meal. Whether for business or leisure dining, delight in our daily hors d'oeuvre and dessert specials with your choice of pasta or risotto, available weekdays only.

Pasta & Risotto Lunch  
パスタ&リゾットランチ

平日(月曜日~金曜日) Weekday (Mon.~Fri.)  
11:30~14:30 (L.O.)

お1人様 大人 ¥2,800 per person



内容: 本日の前菜、好きなパスタかリゾット、本日のデザート、コーヒーまたは紅茶

### 最高級シャンパンを贅沢に グラスで愉しむ

長い熟成期間を経て育まれる香りと味が世界中で愛されるドン・ペリニオン。極上のひとときにふさわしいこのシャンパンを、期間限定でグラスでもお楽しみいただけます。

Offered at 5,800 yen per glass, the promotion is a great way to enjoy Dom Pérignon normally available only by the bottle.

Dom Perignon by the glass ドン・ペリニオン・バイ・ザ・グラス

10/1 Sun.~  
11/30 Thu.

※ランチ、ディナータイムとも  
※セントレジスバーでも  
お楽しみいただけます。

グラス1杯 ¥5,800 per glass

12/8 Fri.

ドン・ペリニオン  
アンバサダー  
ディナー開催

ゲストスピーカー:  
ティモシー・ベック氏



GUEST  
SPEAKER

### 人気のワインをトークと共に愉しむ秋の特別ディナー

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下さい。

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

Wine Maker's Dinner ワインメーカーズディナー

シャンパン愛好家の賞賛を集める  
「ジャカル」 シャンパンディナー

11/2 Thu. 18:30 受付 / 19:00 スタート

お1人様 ¥32,000 per person

The Club Epicure 会員価格 お1人様 ¥28,800 per person

イタリアワインの至宝  
「サッシカイア」 ナイト

11/9 Thu. 18:30 受付 / 19:00 スタート

お1人様 ¥35,000 per person

The Club Epicure 会員価格 お1人様 ¥31,500 per person

DEPUIS 1964  
CHAMPAGNE  
JACQUART

ゲストスピーカー:  
フロリアヌ・エズナック  
Floriane Eznack  
(シャンパーニュ・ジャカル  
最高醸造責任者)



ASSOCIATI  
1958  
SASSICAIA

ゲストスピーカー:  
プリシラ・インチャーザ  
Priscilla Incisa  
(オーナーファミリー)



記念日の思い出に

写真撮影付きランチプラン「セレブレーション」

ホテル館内でのプロのカメラマンによる写真撮影と、イタリア料理「ラ ベデュータ」のランチコースが付いたおすすめプランです。ご家族の記念日などにもご利用下さい。

毎週水曜日 Every Wednesday

11:00~15:30 (撮影時間 約20~30分)  
※曜日はご相談可。

お1人様 ¥12,000 per person

お子様(4~12歳) ¥10,000 per person

撮影した写真データ(JPEG形式/最大3カット)は、原則撮影後3日以内にメールにてお送りいたします。



Celebration

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)



## 秋のパリの街角気分で カジュアルランチタイム

限られたランチタイムでも気軽に3品コースが楽しめる「Plat de Jour = 本日のお料理」で、東の間のパリジャン気分を。

Enjoy a quick lunch amidst the beautiful surroundings of Rue D'or. Available from Mondays to Fridays, this 3-course set lunch with a menu featuring daily specials from our French kitchen will delight palates.

Plat de Jour プラ ドゥ ジュール

11:30~14:00 (L.O.)

平日(月曜日~金曜日) Mon.~Fri.

お1人様 ¥2,500 per person

土日祝 Weekend & Holiday

お1人様 ¥3,500 per person

内容:本日のスープまたはサラダ、  
本日のお魚 または お肉料理、  
本日のデザート、コーヒーまたは紅茶

## ブルゴーニュの名門が造るワインを学んで楽しむ

ブルゴーニュの名門の2社がセントレジスのワインメーカーズディナーに登場。それぞれの最高級のワインとともに、この夜だけ特別にご用意するお料理とのマッチングもお楽しみ下さい。

Embark on a trip through the vineyards of Bourgogne, famed for producing some of the most celebrated wines in the world. Two prestigious wine houses representing the best of Burgundy will present wine connoisseurs with a wine and food expedition that promises to be exceptional.

### Wine Maker's dinner ワインメーカーズディナー

“Albert Bichot”

アルベール・ビショール



6世代にわたる伝統と情熱により、ワインのエレガンスを最大限に表現するブルゴーニュの銘家、アルベール・ビショール。ワイン好きがたどりつくと言われるブルゴーニュの街で180年以上愛されています。

“Maison Joseph Drouhin”

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン



ブルゴーニュの優れたワインのみを製造、販売することを目的として誕生した、名門「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」。頑なに守り抜かれる伝統と最新技術の融合がおりなすワインをこの機会にお楽しみください。

10/26 Thu. 18:00 (受付) 19:00 (スタート)

限定40名

お1人様  
¥18,500 per person

The Club Epicure  
会員価格

お1人様  
¥17,000 per person

内容:「アルベール・ビショール」ワイン、特別ディナー、  
ゲストスピーカーによるトークショー  
ゲストスピーカー: クリスチャン・シャモス  
Christian Ciamos  
(コマーシャル・マネージャー)



11/15 Wed. 18:30 (受付) 19:00 (スタート)

限定40名

お1人様  
¥18,500 per person

The Club Epicure  
会員価格

お1人様  
¥17,000 per person

内容:「メゾン・ジョゼフ・ドルーアン」ワイン、  
特別ディナー、ゲストスピーカーによるトークショー  
ゲストスピーカー: クリストフ・トーマス  
Christophe Thomas  
(メゾン・ジョゼフ・ドルーアン取締役 輸出部長)



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)

## ボリューム感満点! 食欲を満たす秋の新作パン

ピスタチオ、胡桃、カカオを練りこんだ生地に、コロとした栗を入れて焼き上げたバゲット、マスカルポーネチーズのクリームに刻んだピスタチオとチョコレートをまぶしたイタリアの伝統菓子カンノーリ、定番人気のキッシュまで続々登場!

With the autumn upon us, enjoy this season's artisanal breads such as baguette mixed with pistachio, walnut and cacao, and Cannoli, a crisp pastry tube filled with Mascarpone cheese mixed with pistachio and chocolate. For those who enjoy a savory item, savour our smoked salmon & spinach quiche.

栗のプチバゲット 1個 ¥320  
~10/31 Tue.

カンノーリ 1個 ¥320  
~10/31 Tue.

スモークサーモンと  
ほうれん草のキッシュ 1個 ¥320  
~11/30 Thu.

Smoked Salmon & Spinach Quiche



Petit Chestnut Baguette



Cannoli



N.Y.  
Cheese Cake

## マロン&定番スイーツで 秋の贅沢デザートタイムを

丹波栗を贅沢に使用した高級マロンパイと、お店の人気モンブランが、丹波栗を使ったプレミアムスイーツに変身して期間限定で登場。濃厚なチーズの風味のセントレジス特製NYチーズケーキなどの定番もご用意。

Dessert lovers will rejoice as we spotlight the Tamba Chestnut, a naturally sweet and soft seasonal ingredient this autumn in our marron pie and classic Mont-Blanc pastry. On display will also feature our ever-popular rich cheese cake!

丹波栗のマロンパイ 1個 ¥420  
~10/31 Tue.

丹波栗モンブラン 1個 ¥600  
~10/31 Tue.

N.Y.チーズケーキ 1個 ¥500  
~12/31 Sun.

Tamba-guri  
Chestnut Pie



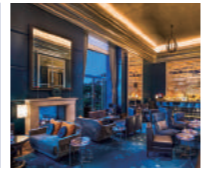
### 「Boulangerie Rue D'or」

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.

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)



## “CHIVAS REGAL & What?”

お気に入りの  
スコッチを  
嗜む大人の時間を



世界中で最も愛されているスコッチウイスキー「シーバスリーガル」。ウイスキーといえば一般的にはロックやストレートでの飲み方が主流ですが、セントレジスバーではハーブやフルーツなどと合わせた新しい「シーバスリーガル」の飲み方をご提案します。トマト、ローズマリーやオレンジなどとともに、いつもとは趣向を変えた意外な味のマッチングをご探求ください。

Lovers of good scotch whiskey will undoubtedly have savored Chivas Regal. Famed the world over since it first launched in 1909, The St. Regis Bar invites you to taste the Chivas Regal 25, a rare and exclusive blend of the finest Scotch whiskeys. We also suggest a surprising pairing with herbs, fruits, and vegetables. We can't think of a better way to unwind after a long day.

“CHIVAS REGAL & What?”~Unique Pairing Experience~  
 「シーバスリーガル & What?’~新しい飲み方のご提案~

10/1 Sun. ~12/20 Wed.

1グラス ¥1,800~ per glass ボトルキープ(1本) ¥25,000~

Unique Pairing  
Experience

## アフタヌーンティーをお好みに合わせて

シーンや気分に合わせてお選び頂ける、新しいアフタヌーンティーの2つのスタイルをご提案。期間限定のオータムアフタヌーンティーで秋の訪れを感じませんか？

We invite you to indulge in an afternoon-tea experience like none other. Select from your choice of afternoon tea menu offerings that will suite both your palate and customize your experience.



Afternoon Tea  
アフタヌーンティー

10/1 Sun. ~11/30 Thu.

お1人様  
 アスター ¥4,900 per person  
 キャロライン ¥7,200 per person

## 秋の夜長をGOLDに輝く泡で、心ゆくまで

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 2.5 hours.



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

10/3・11/7・12/5

18:30 ~ 21:00 毎月1回火曜日 Once a month on Tuesday

お1人様 ¥10,000 per person The Club Epicure 会員価格 ¥9,000

# 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

# Banquet



## 有名DJが登場！ シャンパンと音楽に酔いしれる夜

世界中で愛されるシャンパン「ジャカル」と特別にご用意するフレンチブッフェ。  
VIPゲストで登場するglobeのマーク・パンサー氏によるDJパフォーマンスを目の前でご覧いただけるまたとない機会です。芸術の秋の夜を美食と音楽でお過ごしください。

Bask in all things French with the exceptional pairing of gourmet dining, Jacquart Champagne and music by special guest DJ performance – Marc Panther (globe). Just for one-night only, rejuvenate your senses in this unique experience.

クラブエビキュール  
会員ご優待イベント

Gentleman's Jacquart Night ジェントルマンズ・ジャカルナイト

10/20 Fri. 18:30 受付 19:00 スタート～21:30 場所 11F 宴会場

The Club Epicure 会員価格 お1人様 ¥30,000 per person

通常価格 お1人様 ¥35,000 per person

内容 「ジャカル」を含むシャンパン、ワイン、カクテル、ソフトドリンクのフリーフローとフレンチブッフェ、  
マーク・パンサーによるDJショー、ファンとの交流タイム、写真撮影など



ジャカル アンバサダー  
マーク・パンサー(DJ)



## 年忘れのお集まりは、ゆったりと寛ぎながら

一年の締めくくりは、邸宅のような会場で華やかに。シェフ自慢のお料理で大切なひとときを演出いたします。

Year-end Party Plan 2017 忘年会プラン

2017.12/31 Sun. までのご宴席

立食ブッフェ お1人様 ¥11,000～ per person (日～水曜・20名様～)

お1人様 ¥13,000～ per person (木～土曜・20名様～)

コース料理 お1人様 ¥13,000～ per person (日～水曜・8名様～)

お1人様 ¥15,000～ per person (木～土曜・8名様～)

飲み放題(2時間)付き <ビール、赤/白ワイン、ソフトドリンク>



## 新しい年にふさわしい優雅な宴を仲間たちと

新年の門出を祝うニューイヤーパーティー。日本酒をベースにした爽やかなレモン味の乾杯用オリジナルカクテル付き。華やかで上質な時間をお過ごしください。

New Year's Party Plan 2018 新年会プラン

2018.1/1 Mon.～2/28 Wed. のご宴席

立食ブッフェ お1人様 ¥9,000～ per person (20名様～)

コース料理 お1人様 ¥11,000～ per person (8名様～)

飲み放題(2時間)付き <ビール、赤/白ワイン、ソフトドリンク>

幹事様  
特典

①乾杯用ドリンク(スパークリングワイン/忘年会プラン、スペシャルカクテル/新年会プラン)

②ご利用人数に合わせてお食事券をプレゼント。

【30名様以上のご利用の場合】

【50名様以上のご利用の場合】

【80名様以上のご利用の場合】

フレンチビストロ「ル・ドール」ランチ券(1組2名様)

フレンチビストロ「ル・ドール」ディナー券(1組2名様)

イタリア料理「ラ・ベデュータ」ディナー券(1組2名様)

※ブッフェ料理¥13,000以上orコース料理¥15,000以上お申込みの場合に適用されます。



## 一組フロア貸切のプライベートウェディング

格式高く、かつプライベート感を重視したセントレジスの邸宅ウェディングは、完全オーダーメイド。  
世界でたったひとつ、おふたりだけの結婚式を。

## ALLURE アルーア

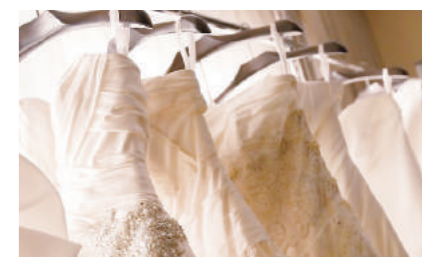
お料理、ドレス、装花など披露宴のすべてをオーダーメイドでお二人様だけのオリジナルウェディング。

40名様 ¥1,990,000 お1人様 追加料金 ¥26,800

※50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



## 女性に大人気！ホテルスイーツ試食&ホテル見学ツアー 毎週末 限定1組様

ホテルの人気スイーツを堪能いただける充実フェア。1組限定なのでフロアを貸切でゆったりご覧いただけます。挙式についてもお気軽にご相談ください。

| 来館特典 | ホテル人気スイーツ試食 | 成約特典 | 新郎新婦様ホテルスイートルーム宿泊プレゼント

備考 セントレジスホテル大阪に初めてご見学の対象。スイーツのご試食は前日までに要ご予約。

※詳しくはウェディングサイトをご覧ください。

<http://www.stregisosakaweddings.com>



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

※表記料金には消費税・サービス料が含まれております。The indicated price includes tax and service charge ※この季刊誌に掲載されている写真はすべてイメージです。  
※記載内容は2017年9月現在のものです。予告なく変更する場合がございます。All photos are images. Information is current as of September 2017, and subject to change without notice.



## IRIDIUM featuring SOTHYS

### 『2017ワールド・ラグジュアリー・エマージング・スパ・アワード』を受賞

この度、「イリディウム フィーチャリング ソティス」が世界的に権威ある World Luxury Spa Awards の 2017 Best Luxury Emerging Spa Continent Winner : Asiaに輝きました。

#### World Luxury Spa Awardsについて

『ワールドラグジュアリースパアワード』は、イギリスに本部のある世界的に権威のある最高峰の賞のひとつとされており、世界でもトップクラスの高級感のあるスパを讃える賞として設立されました。この賞によって世界一の品質、革新、サービスを有するスパとして評価されたことになります。本アワードの特

長として、選考過程がプロフェッショナルやコミッション、ブランドによるものではなく、ゲストによって投票が行われる点が挙げられます。審査に求められるのは設備、トリートメント、キャビン、ロッカールーム、サポート、ショップの評価基準に基づいて世界レベルの施設とサービスを提供するスパがノミネー

トされ、異なる21の 카테고리から国またはエリアごとにゲストにとって真の優秀なスパがベストアワードに選定されます。イリディウム フィーチャリング ソティスは昨年に続き3年連続で本アワードの2017 Best Luxury Emerging Spa Continent Winner : Asiaを受賞いたしました。

ワールドラグジュアリースパアワード公式HP <http://luxuryspaawards.com/>

イリディウム フィーチャリング ソティス紹介ページ <http://www.luxuryspaawards.com/listings/st-regis-osaka-iridium-featuring-sothys>



## Special Plan

### アワード受賞特別プラン

オリジナルスイーツ付き

アワードの受賞を記念して  
特別プランをご用意しました。

※全てのメニューにオリジナルスイーツが付いています。

(要事前予約)



#### Plan I Day Spa

ラグジュアリーデイスパプラン  
期間限定特別プラン

¥50,000

ソティス最高峰のフェイスシャル&ボディフルコーストリートメント180分とスパステイがセットになった、デイスパプラン。都会の喧騒を離れ非日常な空間の中で、上質なくつろぎのひとときをお過ごし下さい。当サロンオリジナルのヘルシーアミューズをスパラウンジにてお楽しみ頂けます。

#### Plan II Facial

シーズンプロフェッショナル  
トリートメント90分

+

2in1 マスクエクسفオリアン

通常¥28,500相当 → ¥20,000

移りゆく季節に合わせて、肌が求める栄養素を届けることで代謝機能をアップ。ビタミン/ミネラル豊富な果実や植物のチカラで透明感のある健やかな肌に整えます。

#### Plan III Body

イベントボディトリートメント90分

+

2in1 マスクエクسفオリアン

通常¥32,500相当 → ¥23,000

フルーツ・フラワー・カラーの組み合わせによるセンソリアルエスケープ。慌ただしい日常から自分を解放し、心身と五感のバランスを整えます。

※税別表記



[www.delvaux.com](http://www.delvaux.com)  
Twitter & Instagram: @Delvaux

**IRIDIUM** FEATURING **SOTHYS**  
PARIS

セントレジス ホテル 大阪 14F Esthetic Salon

イリディウム フィーチャリング ソティス 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)



デルヴォー表参道

〒150-0001  
東京都渋谷区神宮前5-10-1  
CYRE 1F  
t. 03-6418-0983

デルヴォーGINZA SIX

〒104-0061  
東京都中央区銀座6-10-1  
Cinza Six 2F  
t. 03-3573-3335

デルヴォー トーパー  
ストリートマーケットギンザ

〒104-0061  
東京都中央区銀座6-9-5  
DSMC 6F  
Tel. 03-6228-5080

デルヴォー梅田阪急

〒530-8350  
大阪市北区角田町8-7  
阪急うめだ本店2階  
バッグギャラリー  
t. 06-6313-2049

デルヴォー大阪

〒542-0081  
大阪市中央区南船場4-3-11  
大阪豊田ビル1F  
t. 06-6282-0050

デルヴォー京都高島屋

〒600-8520  
京都市下京区四条通  
河原町西入真町52  
京都高島屋店2F  
t. 075-379-2452

FROM THE KINGDOM OF BELGIUM



# 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

# Garden city events

## Stylish Jazz Night スタイリッシュジャズナイト

開催日時 10/5 Thu. 11/17 Fri. 12/22 Fri. 19:00 ~ 21:00

入場無料 場所 本町ガーデンシティ 1F

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、19:00~19:55)  
10月29日 (Sun.)、11月26日 (Sun.)、12月31日 (Sun.)



パールとダイヤモンドを2大エレメントとして進化を続ける“TASAKI”。  
伝統のクラフツマンシップと妥協なきオリティへのこだわり、  
革新的なデザインが生み出す、極上のジュエリーが揃います。

アシンメトリーなフォルムの花を抽象的に表現した新作“scented”。  
花の中心から香りが広がるさまを、高く重ねるようにセッティングしたダイヤモンド  
の煌めきで表現し、ランダムに配した繊細なパールが優しい光沢を放ちます。

「センチッド」

ペンダント (18K YG、あこや真珠、ダイヤモンド) ¥378,000

リング (18K YG、あこや真珠、ダイヤモンド) ¥378,000



# TASAKI

店舗フロア

1F

【営業時間】 11:00 ~ 19:30

TEL. 06-4074-5862 URL www.tasaki.co.jp



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 AJIKITCHO BUNBU-AN

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

NOIR hannaは、常に新しいことを求め続ける世界の都市で、既成概念にとらわれない新鮮な目線を持ち、フラワーデザインを通して世界中の人々の生活を豊かにするために活動していきたいと考えています。上質なフラワーデザインをお客様にダイレクトに提供し続けられるように、New York・Tokyo・Osakaに拠点を築きました。現在は、その都市を最大限に活用しながら、NY、ヨーロッパのネットワークも利用し、コンセプトである「色の持つチカラ」を信じ、多くのクリエイターとともに数々の話題あるプロジェクトを成功させており各方面から高い評価を得ています。



## FLOWER LOUNGE NOIR hanna フラワーラウンジ ノワール ハンナ

店舗フロア  
2F

【営業時間】 11:00 ~ 18:00

TEL. 06-6245-8717

## 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 期間: ~10月31日まで

- ・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/担々麵(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。