



The Black

新感覚の「黒」を味わいつくす 新シェフ渾身のメニュー

体内の不純物や有害物質を吸着する性質がある“活性炭”を使用した、見た目のインパクトに驚く黒いイタリアンメニューを期間限定で。

Be enthralled by an elevated dining experience at La Veduta as our newly appointed Chef de Cuisine, Gianluca Visani introduces a menu that promises hints of earthiness in taste and a visual surprise.

Gianluca's Special Menu 『THE BLACK』
ジャンルカ スペシャルメニュー 『THE BLACK』

1/5 Fri. ～ 3/11 Sun.

ランチタイム、ディナータイム

コース お1人様 ￥10,000 per person

アラカルト ￥2,800～

【メニュー例】魚介と甲殻類、シトラス、キャビア/ 和牛のタルタル、黒にんにく、黒ゴマ/ ブラックタリオリーニ、ピーツ、ミント、金目鯛、ブラックオリーブのクロススタ、ワイルドライス、サフラン/ 和牛、野菜の炭焼き、パローロのソース、チョコレートムース、ブラックベリー、ドラゴンフルーツ/ブラックフォカチャ、黒ゴマとパルメザンチーズのグリッシーニと黒塩

GUEST SPEAKER 新シェフ就任記念コラボ、 人気ワインがついに登場！

世界屈指のワインの一つとして数々の賞を受賞、著名なワイン評論家の間でも不動の評価を得ている「オルネッライア」。「ラ ベデュータ」では新シェフ着任を記念して、ジャンルカシェフが特別なディナーをご用意します。貴重な一夜限りのマリージュをお楽しみ下さい。

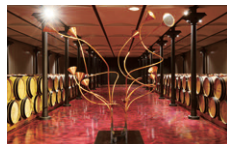
Ornellaia, famed in Italy for producing one of the leading Bordeaux-style red wines, The St. Regis Osaka has the privilege to host an exclusive one-night-only wine dinner paired with signature dishes by Chef de Cuisine Gianluca Visani.



ORNELLAIA



ゲストスピーカー：
(オルネッライア ブランド・アンバサダー)
ドゥヴィッレ・アントニー氏
Guest Speaker Deville Anthony



Super Toscana Ornellaia Dinner スーパートスカーナ「オルネッライアディナー」

1/25 Thu. 18:30 受付 / 19:00 スタート 定員:30名

お1人様 ￥32,000 per person The Club Epicure 会員価格 お1人様 ￥28,800 per person

内容:「オルネッライア」ワイン、ジャンルカシェフの特別メニュー、ゲストスピーカーによるトーク

Champagne Dinner



GUEST SPEAKER 最高級シャンパンと 美食のマリアージュを堪能

常に最先端の感覚をまとい、2世紀以上も変わることなく大胆でスリリングなシャンパーニュであり続ける「ヴーヴ・クリコ」。真のラグジュアリーブランドとして人々を魅了するシャンパンを「ラ ベデュータ」のお料理と共にお楽しみください。

Bubbly lovers will rejoice with a Champagne dinner enjoyed with hearty Italian menus at La Veduta. Sip glasses of Veuve Clicquot Champagne as you partake in dishes skillfully prepared by Chef Gianluca Visani and hosted by Pierre Casenave.

Veuve Clicquot Champagne Dinner ヴーヴ・クリコ シャンパンディナー

2/19 Mon. 18:30 受付 / 19:00 スタート 定員:30名

お1人様 ￥24,000 per person

The Club Epicure 会員価格 お1人様 ￥21,600 per person

内容:「ヴーヴ・クリコ」シャンパン、特別メニュー、ゲストスピーカーによるトーク



Veuve Clicquot
REIMS FRANCE
ゲストスピーカー：
(オノロジスト)
ピエール・カズナーブ氏
Guest Speaker Pierre Casenave

本当に美味しいものを、お好きなだけ。

ご家族やご友人とのランチタイムに、お手軽なセミブッフェランチはいかがですか？前菜はブッフエスタイルで、パスタ料理とメインディッシュは5種類のメニューよりお好きな一品をお選びいただけます。デザートはお好きなだけお召し上がりいただけるデザートブッフェにてご用意。プラス料金でメニューの追加も可能です。

Fans who delight in hearty Italian dishes will be pleased to know La Veduta now presents a semi-buffet lunch from Mondays to Fridays. In addition to a sumptuous spread of antipastis, dessert, and a selection of 5 main dishes to choose from, epicureans can also supplement your meal with an additional main course.

Weekday Semi-Buffer Lunch "Laboro"

【平日限定】セミブッフェランチ「ラボーロ」

2018. 1/5 Fri. ～ 2/28 Wed.の平日
11:30～14:30 (L.O. 14:00)

お1人様 ￥3,500 per person

【メニュー例】■前菜 (ブッフエスタイル) 牛モモ肉のトンナートソース・パブリカのローストマリネ、自家製サーモンのマリネ、生ハム、モルタデッラ、コッパの盛り合わせ、ズッキーニのキッシュ、アランチャーニ or 本日のリゾット、ほうれん草のフリッタータ、リーフサラダ(バルサミコドレッシング・レモンドレッシング・シーザードレッシング)、カプレーゼ、インサラータルッサ、鶏胸肉のマリネ、パンプキンスープ ■パスタ (メニュー例) きのこサルシッチャのラザーニャ、パッケリ 牛肉のブラザート、ペンネ アマトリチャーナ、カサレッチェ、ブロッコリー、ボンゴレ、タコのブッタネス カ風スパゲッティ ■デザート ■コーヒー又は紅茶
※プラス1,000円にてメインディッシュを追加いただけます。



Valentine's Day & White Day menu

大切な人をエスコートしてロマンチックなひとときを



恋する2人にぴったりの期間限定のペアランチ&ディナーが登場。
「ラ ベデュータ」だけの特別メニューと、お好みで選べるドリンクもご用意しました。きっとお2人の心の距離を近づける素敵な思い出に。

Valentine's Day & White Day menu
バレンタイン&ホワイトデーメニュー

バレンタインデーメニュー 2/9 Fri. ～ 2/18 Sun.

ホワイトデーメニュー 3/9 Fri. ～ 3/18 Sun.

ペアランチ お2人様 ￥6,000 two persons

ペアディナー お2人様 ￥12,000 two persons

内容:コース料理、ペアリングワイン、メッセージケーキ付き