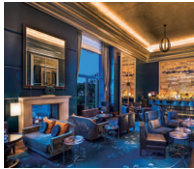


ティータイム Tea time 12:00～17:30 (L.O.17:00)
バータイム Bar time 月～木・日 Mon-Thu & Sun 17:30～24:00 (L.O.23:30) / 金・土 Fri & Sat 17:30～25:00 (L.O.24:30)

ご予約・お問い合わせ Reservation and Information TEL 06-6105-5659 (10:00～20:00)



「黒」がもたらす美しさと、美味しさを

活性炭を使用した黒いスイーツのアフタヌーンティー。活性炭には、毒素や脂質を排出する作用があり、ダイエットや美肌に効果があると言われています。美食とキレイを同時に叶えるご褒美アフタヌーンティーで素敵な午後を。

Enjoy the timeless ritual of afternoon tea with a new menu using activated charcoal – a technique that is said to have health benefits and improves complexion. Indulge yourself to an afternoon of decadence with our new selection of Black Sweets at The St. Regis Bar.

Black Afternoon Tea ブラックアフタヌーンティー

12/29 Fri.～3/11 Sun.

お1人様 ¥4,500 per person
お1人様 ¥6,500 (グラスシャンパン付き) per person
*いずれもロンネフェルト社の紅茶が付いています。 with a glass of champagne

【メニュー】

ラズベリータルト/ 炭とチョコレートのマカロン/ 胡麻と抹茶のパナコッタ/
ビターソフトチョコ/ 黒マフィン/ 苺チョコレートムース/
パルサミコとサーモン ハニーマスタード/ パンプキンニョッキ イカスミのパール/
チェダーチーズ マーマレード 竹炭ブレッド/
ブラックオマールコンソメ 金美人参ピュレ 黒米ガレット

チーズとワインのベストマリアージュを

定番から稀少なチーズまで、各国の様々なチーズをお愉しみいただけるワンデイイベントを開催。お気に入りのチーズとベストマッチングのワインを、ソムリエがご提案します。



Rare cheeses and wines pair to make a gastronomic one-night event not to be missed. A sampling of cheese like Camembert, Mozzarella, Roquefort, Chèvre, Brie and others will introduce you to aspects of cheese you have not yet discovered. Our St. Regis Sommelier awaits with answers to how best to match your wines with your favourite cheese.

Le Fromage ル・フロマージュ

2/23 Fri. 17:30 受付 / 18:00 スタート

お1人様 ¥8,000～
【内容】各種チーズ、チーズ料理、ペアリングワイン、ウイスキー（フリーフロー）

匠の一杯が月替わりで続々登場

阿波の和三盆糖を使ったギムレットや、糖度14度以上と言われる山川のハニーみかんを使ったミモザなど、使用する食材に徹底的にこだわった、その名も「匠」カクテル。月替わりで登場します。

Gimlets made using "Wasanbon" sugar from Awa, Mimosas created with honey mandarin oranges from Yamakawa; These are just some of the exceptional craft cocktails created using Japanese fruit and flavors, thrown together into a cocktail list known as "Takumi". A new line of cocktails introduced each month, cocktail aficionados will enjoy taking their time to enjoy their way down the tippie list.

TAKUMI The Cocktail 匠・ザ・カクテル

1/1 Mon.～3/31 Sat.

各種 ¥2,000～

【1月】阿波和三盆糖のギムレット 【2月】山川ハニーみかんのミモザ
【3月】こだわり苺のストロベリーミュール



THE CLUB EPICURE
AT THE ST. REGIS OSAKA

会員制 “美食倶楽部”
[ザ クラブ エピキュール]



【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

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 dinning 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

◆ベ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」ベアディナー券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)

Taste of Distillers Edition

テイスト オブ ディスティラーズ
エディション

それぞれの蒸留所がレギュラー品とは異なった製法で生産した個性あるディスティラリーズモルト。二段熟成されるディスティラーズエディションは、それぞれのウイスキーの持つ個性をより引き立たせ、より豊かでまろやかな口当たりを実現した希少なモルトです。この機会にご賞味ください。

Savoring whiskey at The St. Regis Bar becomes an event to remember, with a tasting of some of the most unique distillers’ editions. Aged in two stages in sherry casks to enhance each whiskey’ s character, sip and enjoy the deep smooth tastes from a selection of six distillers editions.



1/1 Mon.～3/31 Sat.

各ショット ¥2,400 ボトル ¥30,000

- ・タリスカー ディスティラーズ エディション TALISKER DISTILLERS EDITION
- ・ラガヴリン ディスティラーズ エディション LAGAVULIN DISTILLERS EDITION
- ・カリラ ディスティラーズ エディション CALLILA DISTILLERS EDITION
- ・オーバン ディスティラーズ エディション OBAN DISTILLERS EDITION
- ・クラガンモア ディスティラーズエディション CRAGGANMORE DISTILLERS EDITION
- ・グレンキンチー ディスティラーズ エディション GLENKINCHIE DISTILLERS EDITION

※要予約
※前日のキャンセルは料金の50%、当日のキャンセルは料金の100%を申し受けます。