

### 新年を祝う伝統菓子でハッピーに

フランスでは新年のお祝いに欠かせない伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」。切り分けたパイからフェーブ(陶器製のチャーム)が出てきたら、その人は王様、王女様として1年幸せに過ごせると言われています。ご家庭や仲間が集まるパーティーで、「ガレット・デ・ロワ」を囲んで賑やかに楽しみ下さい。

St. Regis Osaka's talented Pastry chefs ring in the New Year with sweet treats like Galette des rois, traditional sweets from France

ガレット・デ・ロワ 1個 ¥4,000 ※前日までに要予約。

1/1 Mon.～1/7 Sun.



### 上品な甘さで、大人も子どももとまらない！

バレンタインデーとホワイトデーにぴったりの期間限定アイテムが登場。マダガスカル産チョコレートとクランベリー、ビスタチオが入った赤ワインにもぴったりのショコラバケットとホワイトチョコをかけた可愛いプレッツェル。大好きな人と一緒にどうぞ。

Celebrate Valentines Day and White Day at the St. Regis Osaka, with sweet treats to please and delight. Delight in bakes like chocolate baguettes made with Madagascar chocolate, White chocolate pretzels and freeze dry strawberry, pairing perfectly with a glass of red wine with that special someone.

ショコラバケット 1個 ¥420 2月 February  
プレッツェル 1個 ¥240 3月 March

### 春よ来い！ 大好きな苺スイーツを先取り

苺のスイーツで、待ち遠しい春を少しだけ早めにお届け。パストリーシェフ 伊藤のシグネチャースイーツ「苺のショートケーキ」は、ふわっと軽い口どけの生クリームが特徴です。是非この機会にお試しください。

With early spring brings the harvest of Japan's famed strawberries, the star of the quintessential Strawberry Short Cake, created by Pastry Chef Ito. Laid between layers of soft sponge and light whipped cream, this dessert is a must try!

苺のショートケーキ、苺のシュークリーム、苺のムース  
各 ¥520 1～3月 January-March



### 「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



### あの名作の感動を 新たに五感で愉しむ夜

映画に出てくるお料理やカクテル、シャンパンなどを映画のサウンドトラックとともにお楽しみいただく映画好きの方にぴったりの1日限定イベントです。

Movie buffs, make a date to join in a dining event with a cinematic twist. Enjoy masterfully created dishes paired to cocktails and champagnes while immersed in a movie screening of popular hits like 009.

Gentleman's Cinema Night ジェントルマン シネマナイト

クラブエビキュール  
会員ご優待イベント

3/2 Fri. 18:30 受付 19:00～ スタート

場 所 11F 宴会場

The Club Epicure  
会員価格 お1人様 ¥25,200 per person

通常価格 お1人様 ¥28,000 per person

内容:映画にちなんだお料理(ブッフェ)、カクテル、シャンパン、生演奏



### 新しい門出を祝って、華やかに

伝統のおもてなしが息づくセントレジスで、いつまでも心に残る特別なひと時を華やかにお過ごしください。新しい出会いと旅立ちに、心からの祝福を。

Farewell and Welcome Party Plan 歡送迎会プラン

2018.3/1 Thu.～5/31Thu. のご宴席

お1人様 ¥11,000～ per person (ブッフェまたはコース)

フリードリンク(2時間:ビール、赤白ワイン&ソフトドリンク)  
※プラス料金で焼酎 or ハイボール 追加可能

幹事様  
特典

下記のいずれかをお選びいただけます。  
(お1人様13,000円以上のプランをお申込みのお客様限定)

- ノンアルコールカクテルを1品フリーフローに追加
- 乾杯用スパークリングワイン人数分
- 「ルドル」ランチペア券



### 感謝を込めて、心尽くしの謝恩会を

卒業という大きな節目に、伝統とおもてなしが息づくセントレジスならではの祝宴をお届けいたします。新たな門出にふさわしいお料理、充実したスイーツで学生生活の思い出に残る華やかなひとときをお過ごしください。

Graduation Party Plan 謝恩会プラン

2018.2/1 Thu.～3/31 Sat. のご宴席

スタンダードプラン お1人様 ¥8,500～ per person

アップグレードプラン お1人様 ¥10,000～ per person

フリードリンク(2時間:カクテル3種、赤/白ワイン、ソフトドリンク)

幹事様  
特典

下記のいずれかをお選びいただけます。  
(お1人様13,000円以上のプランをお申込みのお客様限定)

- ノンアルコールカクテルを1品フリーフローに追加
- 乾杯用スパークリングワイン人数分
- 「ルドル」ランチ券(4名様1組)