



BENTLEY



(メーカー希望小売価格)
ベンテイガ 27,390,000 円

Unparalleled performance, for all of life's roads.
Bentayga.

BENTLEY CALL 0120-97-7797 or visit 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2018年モデルの2017年11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。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

SEASONAL NEWS

2018 January, February, March



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

Private Wedding



指輪を受け取った瞬間から始まる 2人のウェディング物語

ウェディングについて2人で考え始めたら、それぞれ思い描く内容があることでしょう。
セントレジスのウェディングは、邸宅のようなプライベート空間で
お料理、ドレス、装花まで、披露宴のすべてをオーダーメイド。
迷ったり、わからないことがあっても大丈夫。ウェディングパトラーが、
ご希望のひとつひとつを実現するために、心を込めてお手伝いします。
お2人様だけのオリジナルウェディングを叶えて、祝福の瞬間を迎えませんか。



1フロア貸切なので2人の思いどおりに

挙式会場や披露宴会場だけでなく、11Fの宴会フロア全てがお二人だけの空間に。ゲストがエレベーターを降りた瞬間からお二人らしい歓迎の演出をしてみたり、ホワイエスペースに二人の思い出を飾ってみたり。空間全てをオーダーメイドしてみませんか？



光と風が躍るガーデンも2人の場所に

12Fの屋外庭園で青空の下での挙式も可能です。緑と花に囲まれた開放感のあるガーデンで、まるで海外ウェディングのような雰囲気、ご家族やご友人と共に最上のひとときをお過ごしいただけます。



スイートルームが2人のお支度部屋に

世界のセレブに愛されるセントレジスのスイートルームをお二人のお支度部屋としてお使いいただけます。広々とした部屋で大きな窓の下に広がる都会の風景を眺めながら、優雅な気分で晴れの日の始まりをお迎えてください。また当日はそのままご宿泊いただけるので、祝宴の余韻を残したままお二人でごゆっくりお寛ぎいただけます。

GRAFF

THE MOST FABULOUS JEWELS IN THE WORLD

FEATURING THE 'ROYAL BRIDE TIARA' AND THE GRAFF 'PROMISE' SETTING

GRAFFDIAMONDS.COM

プランやフェア情報は
公式サイトをご覧ください。



ホームページ

www.stregisosakaweddings.com



インスタグラム

@stregisosaka_wedding

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)

The interview with Chefs

「Buon appetito! 美しく、愛にあふれる、情熱的な料理の旅を」

セントレジス ホテル 大阪 総料理長
The St. Regis Osaka Executive Chef

ジャンルカ・ヴィサーニ GIANLUCA VISANI

イタリア、ロンドン、ドバイ、シンガポール、北京、上海、そして日本。世界中を渡り歩き、ついに大阪へやってきました。私が目指すのはイタリア料理の伝統を守りながら、常にお客様に感動と驚きをもたらす料理を提供すること。そのために味、香り、食感はもちろん、その美しさや表現する言葉まで、あらゆる工夫を重ねます。

私の原点は、祖母が営んでいた家族農場。季節ごとの野菜やフルーツがあふれ、家畜もいました。そこですべて手作りの料理が、私をキッチンと食べ物の世界へと引き込みました。今でもメニューを作るときに、当時の記憶がインスピレーションを与えてくれることがあります。

イタリア料理は新鮮な食材を使い、ひと皿の素材や味つけはいたってシンプルです。旬やその土地の食材をできるだけ多く取り入れるべきです。私が日本に来て一番驚いたのは“生産者の最高の品質を求める真摯な姿勢”と、“産物に対する愛情深さ”。ここ大阪でも、地産の食材をどんどん取り入れていきたいと思っています。

シェフにとって大切なのは、どの料理にも愛情を注ぐこと。そして試行錯誤を重ね、ようやく最高の質に辿りつきます。さらにお客様に最高の感動を与えるには、チーム全体の気配りとアイデアが必要です。私達ラベデュータチームが創り出す、新しいひと皿との出会いをぜひご体験ください。

Q. 得意なメニューは？

手作りのフィッティーネ、ホワイトボロネーゼ、パルミジャーノレッジャーノクリーム、ボルチーニ、サンジェノペーゼソース

Q. 好きな言葉は？

「自分らしく、ありのまま、謙虚に」
「私たちはひとつの家族であり、ともに負け、ともに勝ちます」

Q. 休日の過ごし方は？

妻と愛犬のBlacky(ラブラドル 4歳)と過ごしたり、健康と夢を叶えるエネルギーを保つために、ジムで身体を鍛えています。



生産者の想いを大切に、地産の食材もどんどんメニューに取り入れていきたい。

Touring through big cities and honing in my culinary skills while working in Italy, London, Dubai, Singapore, Beijing and Shanghai, I have now finally step foot in Osaka. What inspires me in the kitchen is driven largely by my love and passion for traditional Italian cuisine but also staying on the pulse of culinary trends by constantly innovating my dishes to provide fresh perspective for my diners. Whether innovating in terms of taste, flavor profiles or even delving in layers of textures, to bring out the beauty of the ingredient and my interpretation of the dish.

Growing up in a family farm with my grandparents, I have had the luxury to be constantly exposed to different seasonal fruits and vegetables and meats which was served on the dinner table. Since then, it has developed my interest in culinary and those memories are what inspires my menu now.

As an Italian, the use of fresh produce and the natural flavors of ingredients is vital in the kitchen and I am fortunate to be in a country where there is no lack of quality fresh seasonal ingredients, produced by farmers with sincere attitude and passion.

With my team of culinary masterchefs, we strive to give each dish a meaning and quality – through countless R&D, team effort and hard work.

I invite each guest of The St. Regis Osaka to experience our menu at La Veduta.



「フレンチの奥深さに魅了されて」

ルードール副料理長 Sous Chef, Rue D'or

駒路 和司 KAZUSHI KOMAJI

小学生の時、卒業アルバムに将来は「コックさんになる」と書きました。その夢の実現を後押ししてくれた親に感謝しています。フランスの三ツ星レストランでの研修をはじめ、これまで一緒に働いた素晴らしいシェフたちから、食材選びや味付けのバランス、盛り付け、そして妥協しない姿勢まで多くを学びました。休日は、以前はフットサルやバスケットボールなどもしていましたが、今は料理のことが頭から離れることがなく、食べ歩きをしたり料理本を読みあさったり。それらをヒントに、自分だったらどうするか、自分なりのプラスαを考えてお皿に表現しています。ルードールの料理を一手に担う今、ピストロならではの気軽さはそのままに、よりご満足いただけるよう、高級食材を取り入れた本格的なコースもどんどん発信していきます。

Q. 得意なメニューは？

肉料理やソース。モットーは「不要なものはお皿に乗せないこと」。

Q. 座右の銘は？

「素直に」。上司や先輩の話を素直に受け止め、しっかりと解釈していくことを大切にしています。



若手シェフが競う「食の都・大阪グランプリ」にて、昨年、決勝進出優秀賞を受賞。

It is not often that one gets to realise his or her dream, and for me, I am fortunate that I had the support from my family at a young age to pursue my passion in culinary. Trained in a 3-Michelin Starred restaurant in France, I had the opportunity to learn the basics from my respected Chef, including how to choose the right products, the importance of balancing flavors and how to present a visually stunning dish. With these, the most important lesson is to have an uncompromising attitude. Hungry for knowledge and passionate for exposure, I spend my rest days going for food tours and reading a lot of cooking books, to get inspiration for my next dish or enhance what is currently on my menu. Now, with my new expanded role at Rue D'or, I want to provide my diners with a substantial range of menu items using premium ingredients but maintaining the essence of a Bistro. I look forward to welcoming you to Rue D'or.

「ワールドベストバー50に挑戦」

セントレジスバー アシスタントマネジャー
Assistant Manager, The St. Regis Bar

大瀧 雅彦 MASAHIKO OHAMA

若い頃、ふと入ったバーのマスター夫婦が創り上げる空間に魅せられて、この道を志しました。バーテンダーという仕事の魅力は、お客様の目の前で立ち振る舞え、その緊張感の中で信頼関係を築けること。お客様に再び足を運んでもらえたときに一番の喜びを感じます。ホテルのバーはたくさんお客様が来られるので、お一人おひとりの好みをお伺いするサービススタッフとの連携はとても大事です。どんなご要望にもお応えできるよう、日々アンテナを高く張り、セミナーや試飲会に参加したりし、常に最新の情報を取り入れるようにしています。すべてのお客様にとって、セントレジスバーがより居心地の良い場所になるようチーム一丸で努め、ワールドベストバー50に選ばれるように挑戦します。

Q. 得意なメニューは？

サイドカー(コニャックベース、オレンジキュラソー、レモンジュース)

Q. 動物にたとえたら？

豆柴。見た目と言われたことがあります。



娘がトウモロコシを美味しく食べるのを見て考案した「ココセイバ」。

I remember being in a bar when I was young and was intrigued by the charisma of the bartender, and that was how my career in bartending begin. Putting on a show for your guests as you concoct a cocktail for your guests, shows the flare of a bartender and that is the most appealing part of this job. Having the privilege to be part of the team at The St. Regis Osaka's Bar, and serving regular guests motivates me daily and together with the rest of my team, we strive to put the St. Regis Bar on the list of the World's 50 Best Bars.



「記憶に刻まれるひと皿を」

宴会料理長 Banquet Chef

井本 圭 KEI IMOTO

時には100人を超えるほどの大人数が会する宴席では、料理をお出しするタイミングはとても重要ですが、アクシデントもつきものです。それでも納得のできないものは提供しない、直前まで最良の方法を考えつくすのが私のやり方です。婚礼のお客様とは直接お会いしてお話を伺いながらメニューを作っていくのですが、その過程で偶然アイデアが生まれることが多く、「イビサ島で食べたパエリア」や「有馬温泉のフレンチトースト」など、お2人の思い出のメニューのご要望にも最大限にお応えするようにしています。ギターが好きで、昔はミュージシャンを目指したこともありました。ギターを包丁に持ち替えた今、偶然、憧れのミュージシャンの婚礼料理を担当したこともあり楽しいです。

Q. 休日の過ごし方は？

家族の夕食は妻や子どもたちそれぞれのオーダーにこたえて、自分が作るようにしています。

Q. 好きな言葉は？

自分の言葉に嘘はつくまい、人を裏切るまい「アリス/遠くで汽笛を聞きながら」より引用



西洋料理はもちろん、ジャンルを超えて様々な料理を意のままに。

The adrenaline from the banquet kitchen is one that is full of satisfaction. The ability to think on your feet and not be swayed by the disruption, together with strong team work is paramount to a successful banquet event. The most enjoyable process in a banquet event, is the first meeting with the client where ideas and visions are exchanged and for us, to translate them into an unforgettable experience.

During my free time, I unwind by picking up the guitar and because music plays an important part to me, the biggest memory and privilege I have had was to handle the wedding of my most favorite artist.

「誰からも愛される料理人に」

宴会副料理長 Japanese Sous Chef, Banquets

宮上 義勝 YOSHIKATSU MIYAKAMI

金沢出身で、18歳から料理の道一本。料理には正解がなく、どこまでも突き詰められることが魅力です。今は結納などの少人数でのご宴会をはじめ、セントレジスのすべての和食を担当しています。普段キッチンの中にいる私にとって、自分とお客様をつないでくれる大切な存在がサービス担当者。いつでも彼らが「自信を持っておすすめできるひと皿」であることを心掛けています。セントレジスには海外からのゲストも多いので、国籍を問わず、子どもからお年寄りまで皆様に喜んでいただけるよう、ますます精進してまいります。

Q. 最近ハマっていることは？

筋トレとロードバイク。大きくなってきた4人の子どものために負けないように鍛えています。

Q. 元気になりたいときに聴く曲は？

ジャンボ鶴田のテーマ曲、ザ・ロード・ウォリアーズの入場曲

Q. メニュー作りのアイデアの源は？

意外と妻の料理。主婦ならではの発想がおもしろいです。

Q. 座右の銘は？

「人に優しく、自分にはすごく優しくあれ」



人気の和朝食には味にも見た目にもこだわります。

I grew up in Kanazawa and started my culinary career when I was 18. Personally, the diversity and zero boundaries of culinary techniques is something that intrigues me in my discovery journey. At The St. Regis Osaka, the Japanese cuisine under my care and whether it is planning for big banquets to small group gatherings, I take pride in curating dishes for my guests, who comes from all over the world and ages. I also strongly believe in team work, and building good working relationship with my service team is important in ensuring that all the dishes are presented well. I look forward to you hosting your special occasion with us.



1度食べたら忘れられない「毒のショートケーキ」は、スタッフにもファンが多い。

"Accuracy and precision is key when it comes to baking" says Chef Ito and this attention to detail is in every cake and pastry baked. With every individual guest in mind, we ensure that every cake is of consistent quality, using only premium ingredients.

I also recognize that for every celebratory occasion, there will be cake on the table and this strives me to constantly improvise on the recipes, to bring a different twist to the same dessert that you might have tasted yesterday at any our establishments. My encouragement is see our guests enjoying what was presented by the pastry kitchen and to hear them say "that was delicious".

「すべての方に確かな美味しさを」

ペストリーシェフ Pastry Chef

伊藤 慎二 SHINJI ITO

親がケーキ店を営んでいたことから、自然とこの道に進みました。大切にしているのは「きちんと丁寧に作ること」。作り手にとっては100台のケーキも、お客様にとっては唯一のケーキです。お1人おひとりにベストな状態で提供するためには、全体のクオリティーをあげることが大切です。そのためにはどうしたらいいのか、同じメニューであっても昨日よりもっと良くならないか。例えば、もうひと混ぜしたら、もう少し角度を変えたら、などを常に考え、現状に満足することなくベストを追求しています。ケーキは楽しい席で主役に華を添えるもの。思い切り甘さを愉しんでもらえたらと思います。私が一番うれしいのは「美味しかった」と言ってもらえたとき。お客様のその言葉を聞きたい自分のために、作っているのかもしれない。

Q. 得意なメニューは？

ショートケーキ、シュークリーム

Q. 好きな食べ物は？

焼き肉、うなぎ。普段は意外と甘いものは食べません。

「今までにないものをお客様へ」

ベーカリーシェフ Bakery Chef

村上 昇三 SHOZO MURAKAMI

「自分の食べたいものを作りたい」そんな思いを胸に、いつしかパン作りのおもしろさに魅せられて、ほぼ独学で技術を習得しました。自分で料理を作ってお酒を飲むことが好きなので、新しいメニューはいつも食事やお酒との相性を考えながら作ります。パン作りにおいて最も大切なのは「発酵と熟成のコントロールを頭の中で描けるか」。ご好評いただいているバケットは72時間の低温長時間発酵。手間も時間も非常にかかりますが、丁寧にもの作りができる環境のセントレジスだからこそ実現しました。これからも今までにないものを作って、皆様に感動をお届けしたいです。

Q. 座右の銘は？

「継続は力なり」

Q. 元気になりたいときに聴く曲は？

ヘビーメタル、陰陽座

Q. 最近ハマっていることは？

岩盤浴

Q. 動物にたとえたら？

羊。寂しがり屋でひとりぼっちが嫌い（動物占いより）



見た目もきちんと可愛いのが村上パン。常連からの支持も厚い。

For every roll and knead, each bread is baked with heart and soul – this is what drives me daily. Captivated by the process of baking bread, I decided to pick up the skills and master the basics through self-learning and through that, I have learnt that the most important process in the baking process is getting the fermentation and aging control precise. As such, the most popular item in our Boulangerie is the Baguette, that has gone through a 72-hours low temperature fermentation process. Equipped with the right tools, our bakery is proud to create freshly baked breads for our guests on a daily basis and with this passion, it drives me to create new and interesting variations for your indulgence.



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 06-6105-5659(10:00~20:00)



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/ブラックフォカッチャ、黒ゴマとバ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ア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.

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

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



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ニユであり続ける「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
CHAMPAGNE
BRAND 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?前菜はブッフェスタイルで、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をご用意。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「ラポーロ」

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(ブッフェスタイル)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、インサラータルツァ、鶏胸肉のマリネ、パンパキンスープ ■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

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 06-6105-5659 (10:00~20:00)



French Gourmand Dinner

新鋭シェフが腕をふるう、旬の和食材をフレンチスタイルで

「ル ドール」の才能豊かな若きシェフ 駒路和司による、旬の和食材をテーマにして創り出すサプライズ満載の特別メニューをお試し下さい。

Seasonal Japanese produce coupled with the talented culinary skills of Chef Kazushi Komaji, Rue D'or presents an indulgent menu that is refined and delectable.

French Gourmand Dinner
駒路シェフの季節の特別コース

1/9 Tue. ~ 3/31 Sat. ディナータイム

お1人様 ¥13,000 per person

The Club Epicure 会員価格 お1人様 ¥11,700 per person

【1月】寒ブリ、アンコウ 【2月】イダコ、金目鯛
【3月】ホタルイカ、ホワイトアスパラ



ピンク×黒のストロベリーbufféでデトックス

ハリウッドのセレブたちの間でも流行中の「活性炭」を使用したストロベリーデザートbufféが登場！活性炭には体内の不純物や有害物質、毒素などを吸着する性質があり、そのデトックス効果がダイエットにも注目されています。ピンクと黒のカップケーキやプリン、マカロンなど、思わず写真を撮りたくなる可愛さです。美味しい苺のスイーツで体内をデトックス！

With the luscious strawberry season upon us, The St. Regis Osaka innovates this year with a Black & Pink themed Strawberry spread. A feast for all your senses from the visually stunning spread of 40 strawberry sweets and dishes, to a treat of these sweet seasonal fruit, you can now enjoy this popular buffet with friends and family at Rue D'or.

Strawberry Dessert Buffet ストロベリーデザートbuffé「Pink'n Black」

2017/12/29 Fri ~ 2018/5/13 Sun. 15:00~17:00 ※毎日開催

お1人様 ¥4,800 per person お子様(4~12歳)お1人様 ¥2,400 per person

Strawberry Buffet



“世界のTAKAZAWA”をセントレジスで味わう

東京で1番予約の取れない隠れ家レストランと言われ、海外セレブからも絶大な人気を誇るレストラン「TAKAZAWA」。この度「ル ドール」では、オーナーシェフの高澤義明氏をお迎えして2階サロンを貸し切り、一夜限りのディナーイベントを開催いたします。

The St. Regis Osaka is honored to host the chef owner of Japan's most sought after 2-Michelin Starred restaurant Takazawa at Rue D'or for a one-night only dinner. Be amazed by the complexity and intricacy of Chef Yoshiako Takazawa award-winning French-Japanese fusion dishes, that is often dined by International celebrities, this exclusive dinner is an experience not to be missed.

TAKAZAWA OSAKA タカザワ・オーサカ

3/16 Fri. 18:30 受付 / 19:00 スタート 定員:35名

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

場所:ル ドール2F 内容:「TAKAZAWA」特別ディナーコース



TAKAZAWA

高澤 義明

ジャンルの枠にとらわれない自由な発想でオリジナリティを追求し、世界中で活躍中。アメリカFOOD&WINE MAGAZINEでは『人生を変える世界のトップレストラン10』のひとつに選ばれ、2013年には第一回サンベレグリンOASIA TOP 50に名を連ねる。



ニューヨークスタイルのSUSHIバーが期間限定でオープン

まるでニューヨークのジャパニーズ・レストランに来たかのようなモダンな寿司が楽しめるSUSHIバーが期間限定でルドールの2階に登場します。揚げ物やソースなどでアレンジされたユニークなSUSHIをお楽しみください。

Experience a different Rue D'or as we transform level two into an Sushi Bar twice a week, for a limited time only. Helmed by Chef Miyakami and with an extensive sake menu, be delighted in this authentic gastronomic Japanese dining experience.



SUSHI Bar @ Rue D'or SUSHIバー @ ルドール

1/11 Thu. ~ 3/30 Fri. ※毎週木・金曜日 18:00~21:30 (L.O.)
Every Thursday & Friday

5th Avenueコース お1人様 ¥9,800 per person

55th Streetコース お1人様 ¥14,000 per person 単品 ¥1,300 ~ ※前日までに要予約。

Valentine's Day White Day menu

大切な方と
ロマンチックなお食事を

乾杯用スパークリングカクテルやメッセージケーキをお付けした、お2人のための、バレンタインとホワイトデーのディナー＆ランチコースをご用意しました。

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.

ペアランチコース お2人様 ¥9,000 two persons

ペアディナーコース お2人様 ¥14,000 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

ティータイム Tea time 12:00~17:30 (L.O.17:00)
 バertime 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)



Black Afternoon Tea



「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 イカスミのペール/
 チェダーチーズ マーメレード 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 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)

Bentley Cocktail



新型コンチネンタルGTの鮮やかなブルーを再現した一杯で、空想ドライブを。

ベントレーの新型コンチネンタルGTは、最高速度333km/hというパフォーマンスや、彫刻的で鮮やかなボディラインが特徴です。その美しい姿にインスパイアされたカクテルが生まれました。その名も「Continental 333(コンチネンタルトリプルスリー)」。英国にちなんだジンベースですっきりとした飲み心地をお楽しみください。

The new continental GT from Bentley heralds a new era of unrivalled power, exquisite craftsmanship and cutting-edge technology. Inspired by this finest car and its maximum speed of 333 km/h, our mixologist created a new cocktail named "Continental 333".

Bentley Cocktail ベントレーカクテル「Continental 333」

1/1 Mon. ~ 3/31 Sat.

¥2,000



ベントレーモーターズ

およそ1世紀に渡り、パワフルでラグジュアリーなクラフツマンシップ溢れる英国車を生み出し続けてきたベントレー社。セントレジスホテルの公式ブランドパートナーです。



美しいボディスタイルとスピードを実現した最新鋭モデル。

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。

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.



Galette des Rois

お正月の飾り
お正月の飾り



Chocolate Baguette

White Choco Pretzel

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、ピ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でも早くにお届け。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



Strawberry Short Cake

Strawberry Cream Puffs

Strawberry Mousse

「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愉しみたい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. ~ 5/31 Thu. 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)

1. ノンアルコールカクテルを1品フリーフローに追加
2. 乾杯用スパークリングワイン人数分
3. 「ルドール」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)

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

SOTHYS WISHES 2018

Je souhaite que cette année soit la meilleure pour tout le monde.

本年も皆様のご多幸を心よりお祈り申し上げます。

LA CRÈME 128

THE ULTIMATE PRECIOUS CREAM
PROTECTED IN PORCELAIN.

SOTHYS
PARIS

Exclusively in
beauty institutes & spas.



ラ・クリーム 128
50ml 78,000円 (税別)

このクリームを手にした時、女性に生まれた幸福に浸る…

何もせずに美しい肌でいられるのは若い時だけですが、
年齢を重ねた肌であれ本人がその意志さえ持てば、美肌は勝ち取れると確信し、
ソティスが持ち得る技術の粋と豊かな感性をプラスして誕生したのが高機能クリーム〈ラ・クリーム 128〉
究極の花ソティスローズと貴重なポーセリンフラワーオイルの融合が、
あらゆるエイジングの要因に働きかけ美肌への欲求を満たします。
そして、先端の技術と同時に大切にしていること、それはラグジュアリーなセンソリテイ。
どんなに優れた化粧品も喜びと共に使用しなければ満足感は半減してしまいます。
ラ・クリーム 128 の容器はフランスが誇る高級磁器ブランド「Bernardud」により手掛けられ、
精巧なアートは触れるたびに心の充足感を与えてくれます。
今あなたが手にした瞬間から美肌の運命をつかさどり、肌は新しい成熟美を識ることでしょう——

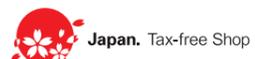
IRIDIUM FEATURING
SOTHYS
PARIS

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)



— 18  29 —
DELVAUX



Twitter & Instagram: @Delvaux
www.delvaux.com

デルヴォー表参道

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

デルヴォーGINZA SIX

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

デルヴォー ドーバー
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 (2017年12月現在)
t. 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

Stylish Jazz Night スタイリッシュジャズナイト

開催日時 2018 1/19 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時~19時55分)
1月28日(日)



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



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 ぶんぶ庵

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

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

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。

Ma'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。