



そよ風と緑を感じながら、お昼はのんびりピクニック

まぶしい太陽、鮮やかなグリーン、頬をなでるそよ風、遠くに見えるビル群・・・まるでセントラルパークにいるかのようなエッセンスを感じるセントレジスホテルの屋外ガーデンで、ニューヨーカーのように、個数限定のピクニックランチを頬張ってみませんか？ ランチタイムのプチトラベルは、きっとオフィス街の新しい楽しみのひとつに。

Bask in the sunshine and cool breeze on your cheeks in the serene greenery of our St. Regis Garden, and be transported to Central Park, New York. To complete the experience, enjoyed a picnic lunch prepared for you by St. Regis master chefs and enjoy the simple pleasures of a meal outdoors.

Central Park Picnic セントラルパークピクニック

5/1 Tue.~6/30 Sat. 12:00~15:30 (L.O.)

- ・セントラルパーク お1人様 ¥3,000 per person
- ・タイムズスクエア お1人様 ¥5,000 per person
- ・ブルックリンボタニックガーデン お1人様 ¥6,000 per person

【メニュー例】

野菜グリル 西洋わさびクリーム / パルマハムとメロン パルマザンチーズ / シーフードとキヌアサラダ レモンハーブドレッシング / パストラミビーフサンドウィッチ アボカド 玉葱コンフィ / おにぎり / フレッシュベリー / アーモンドクッキー

※前日までに要予約。

ニューヨークからの贈り物、香り高い1杯を

“セレンディピティー”...「幸運な発見をする能力」という素敵な名を持つこのオーガニックティーは、有機栽培の手作り茶葉としてニューヨークの由緒あるホテルやレストラン、高級食材店で扱われ、ニューヨーカー達にとっても愛されている紅茶です。「セントレジスバー」では、この「セレンディピティー」の紅茶を期間限定でお楽しみいただけます。

Make new discoveries into the world of fine, organic teas with a New York cult favorite, 'SerendipiTea'. Made with loose-leaf organic tea and served in top restaurants and sold luxury food stores in New York city, The St. Regis Osaka invites you to try this premium tea for a limited time only.

Organic Tea “SerendipiTea” オーガニック紅茶「セレンディピティー」

3/1 Thu.~5/31 Thu. 12:00~17:30 場所 12F 「セントレジスバー」 各種 ¥1,300

「セレンディピティー」紅茶: ネパール セカンドフラッシュ Nepal - 2nd Flush, Single Estatec、マーキースグレイ Marquise Grey、プロッサム Blossom、パッション & エンヴィ Passion & Envy



NY Sushi Bar

新感覚の NY SUSHI BARで創作寿司を

まるでニューヨークのジャパニーズ・レストランを訪れたかのような、モダンなSUSHIはいかがですか？ 白米だけでなく、玄米やハープ米などを寿司飯に使用。キャビア、フォアグラ、白トリュフなどの高級食材を取り入れたり、揚げ物やソースなどでアレンジされた多様なSUSHIをご用意しました。ロブスターのお味噌汁や、お米を使ったモンブラン、SUSHIによく合う日本酒やワイン等もご用意しております。セントレジスの和食シェフ 宮上義勝が手掛ける、誰も見たことのないユニークで小粋なSUSHIを、心ゆくまで堪能ください。

For the adventurous palate, The St. Regis Osaka presents a modern sushi dining experience created by our Miyakami chef. Savor sushi rice adorned with western fine ingredients like caviar, foie gras and white truffle, served alongside lobster miso soup and rice Mont Blanc. Matched with sake and wines, the NY Sushi Bar is a unique dining experience not to be missed.

NY SUSHI BAR @ Rue D'or ニューヨーク スシバー

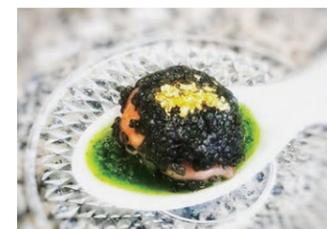
4/3 Tue.~6/30 Sat.

火~土曜日限定 18:30~21:30 (L.O.)
Every Tue. ~ Sat.

- NY Experienceコース お1人様 ¥7,000 per person
- 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

アラカルト ¥1,300~

※前日までに要予約。
※食材の仕入れ状況などにより、ネタが変更になる場合がございます。



ブラック Black
黒米クラッカー、キャビア、柚子



ホワイトゴールド White Gold
白米、白トリュフ、ゴールド



フォアグラ Foie gras
玄米、ベリー、海苔、フォアグラ、赤ワインソース



スシティーニ SUSHItini
鮭の漬けのにぎり、マティーンスタイル

GUEST SPEAKER SUSHI BAR × シャトーメルシャン ~ジャパニーズワインの最高峰~

日本ワイン発祥、山梨県勝沼の地にワイナリーを構えるシャトー・メルシャンは日本のワインならではの個性を追求。SUSHIとの一夜限りのペアリングコラボレーションをお楽しみ下さい。

Originating from a Yamanashi winery, the Château Mercian embodies the true essence Japanese wine with its elegant finish. A sushi pairing is available for a one-night only at the SUSHI BAR.

NY SUSHI BAR × Château Mercian

6/28 Thu. 18:30受付 / 19:00開始

お1人様 ¥20,000 per person 定員:30名

内容:特別SUSHIコース、ワイン(6種)

ゲストスピーカー:(シャトー・メルシャン チーフ・ワインメーカー) 安蔵 光弘氏 Guest Speaker Mitsuhiro Anzo

