

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)



Special menu "Ricordi"



[2016] キャビアと雲丹の冷製パスタ

食べた瞬間、あの頃が蘇る 珠玉の記憶を辿る、味の旅を

ひとくちで、人生の思い出(リコルディ)が蘇る...そんな記憶に残るお料理はありますか? ジャンルカシェフによる、イタリア伝統のクラシクなメニューにモダンなエッセンスを注いだメニューは、大切な思い出を新たに輝かせてくれる魔法のようなひと皿です。

Evoke a memory "Ricordi" with a single bite. Presented by Italian Chef Gianluca, "Ricordi" is a special, new menu which promises to surprise you with their modern takes to classical recipes. Take pleasure in the emotion that comes with savoring each morsel at La Veduta.

Special menu "Ricordi"
スペシャルメニュー「リコルディ」

5/1 Tue.~6/30 Sat. ランチ・ディナータイム

お1人様 ¥16,000 per person アラカルト ¥3,900~

【コースメニュー例】

[アミューズ][2009]カニのサラダ アボカド トマト アメリカソースのゼリー / [前菜][2011]和牛のカルパッチョ トリュフドレッシング 36か月熟成バルミジャーノレッジャーノ / [パスタ][2016]キャビアと雲丹の冷製パスタ / [魚料理][2005]ヒメジのミラネーゼ ローズマリー風味 ブロccoliとアンチョビのティンベール / [肉料理][2004]牛肉のタリアータ ナスのティンパッロ トマトと水牛のモツアレラ / [デザート][2010]パローロティラミス

Chef's Voice

きっと春~初夏の素敵な思い出の一片に。どうぞ召し上がれ!

四季とともに、私にはたくさんの記憶(Ricordi)があります。桜からトマト、桃が楽しめる、春から初夏にかけての色彩に満ちた日々は、記憶の中で最も鮮やかに輝いています。驚くほど新鮮なフレーバーや、目の覚めるようなカラフルな食材をシェフの私に与え、その食材を通じて幸せにしてくれた春と夏は大好きな季節。シンプルでありながら洗練された革新的なメニューで、素敵な思い出づくりをお手伝いさせていただきます。

"As winter is coming to an end, I wait in eager anticipation of my favorite season - Spring and Summer - bringing colors and new flavors to the table. From sakura to tomatoes to peaches, each ingredient signals a change in season, and the promise of new beginnings and fresh discoveries. That is happiness to me, and in translating them to the plate, I hope that transfers happiness to our guests as well. I invite you to feed your soul this Spring and Summer, with food that blend both simplicity and refined innovation. Buon appetito!"



Executive Chef
LA VEDUTA
総料理長

Gianluca Visani
ジャンルカ・ヴィサーニ

1981年 イタリア生まれ。1997年に「ホテル セニオ」(イタリア/リオロテルメ)入社。イタリア国内のホテルやレストランで腕を磨いた後、2005年「ハイアットリージェンシー ドバイ」副料理長、2009年イタリア料理「イル・リド レストラン& ラウンジ(シンガポール)」総料理長、ザ・リッツ・カールトン北京、上海に続き、沖縄で総料理長を務めるなど、世界中のホテルに従事し研鑽を積み、昨年12月にセント レジス ホテル 大阪 総料理長に就任。伝統的なイタリア料理をモダンにアレンジした独創性のあるメニューで注目を集めている。

「黒」の美味しい魅力あふれる 新メニューが期間限定で登場

体内の不純物を吸着しデトックス作用があると話題の活性炭を使用した、見た目も驚きの黒いイタリアンメニュー。人気上昇中につき、新メニューをご用意いたしました。

Named one of the top food trends this year, activated charcoal is a versatile ingredient famed for its detoxification qualities in absorbing impurities from the body. At La Veduta, Chef Gianluca uses this ingredient in his new all-black menu of dishes that not only taste good but are also great for your body.

Special Menu 『THE BLACK』 スペシャルメニュー 『THE BLACK』

4/1 Sun.~6/30 Sat. ランチ・ディナータイム

コース お1人様 ¥16,000 per person アラカルト ¥2,800~

【ディナーコースメニュー例】[アミューズ][黒鏡]ボタン海老、ヨーグルトフォーム、オリーブオイルのキャビア仕立て / [前菜][ストラチェッティ]牛肉のたたき、ガーリックマヨネーズ、ブラックラディッシュ / [パスタ][アップサイドダウン]蟹と季節の香草のブラックラビオリ / [魚料理][ストライプ]舌平目、ホワイトアスパラガス、柑橘風ベアルネーズソース / [肉料理][ピンクアンドブラック]仔牛ロース肉、ブラック季節野菜と活性炭のフォーム / [デザート][セサミ]ブラックパンナコッタ、マンゴーアイスクリームと黒ゴマのチュイル



「ストライプ」 舌平目、ホワイトアスパラガス、柑橘風ベアルネーズソース

Wine Maker's Dinner

GUEST SPEAKER
ワインの酒造からゲストが登場
ベストマリアージュを愉しむ一夜

ワインメーカーから招聘したゲストスピーカーによる貴重なトークとともに、ワインとジャンルカシェフのお料理との一夜限りのマリアージュをご堪能ください。

Be inspired with an exploration of wines by a roster of wine masters from two renowned wineries. Paired expertly by our St. Regis sommeliers, delight in a tasting of these exquisite wines with Chef's masterful dishes.

2 Major Italian Wine Maker's Dinner 2大イタリアン ワインメーカーズディナー

内容: イタリアでアートフルなワインを生産する著名な2つのメーカーとシェフ・ジャンルカとのマリアージュディナー



フェイデ・ディ・サン・グレゴリオ FEUDI DI SAN GREGORIO

5/17 Thu. 18:30受付 / 19:00開始

定員:20名 お1人様 ¥20,000 per person



ゲストスピーカー:
(Campo alle Comete CEO)
ジャンネット・セルヴィディオ氏
Guest Speaker Jeanette Servidio



BIBI GRAETZ

ビービーグラーツ BIBI GRAETZ

6/21 Thu. 18:30受付 / 19:00開始

定員:20名 お1人様 ¥25,000 per person



ゲストスピーカー:
(アジア地域輸出担当)
ヴィンチェンツォ・ダンドレア氏
Guest Speaker Vincenzo d'Andrea



Allow St. Regis Sommeliers to take you on wine expeditions through the old and new worlds. With unlimited pouring of over 30 bottles of wines, wine lovers can unwind with sips of old favorites or new discoveries.

Wine by the glass 30種類を飲み比べする贅沢を

ヨーロッパからニューワールドのワインまでセントレジスソムリエ厳選の30種類のワインラインナップから、お好きなだけグラスワインで楽しめるプラン。憧れのワインを気軽にお試しください。

Wine by the glass Sommelier's choice ワイン・バイ・ザ・グラス ソムリエチョイス

4/1 Sun.~5/31 Thu. ランチ・ディナータイム

30種のフリーフロー(90分制) お1人様 ¥7,000 per person グラス1杯 ¥1,600~

【ワインラインナップ例】ザーヴ・クリコ / パローロ / パッツ&フォール シャルドネ / ボーヌブルミエ・クリュ etc.