



# French Gourmand Dinner



「仔羊 桜 山菜のマリアージュ~日本のイメージで~」

## 香りや旨味豊かな 旬の和の食材を フレンチで味わう

「ル ドール」の才能溢れる若きシェフ 駒路和司による、旬の和食材をテーマにして創り出す季節の特別フレンチメニュー。春の味覚をお愉しみください。

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

4月上旬~6/30 Sat. ディナータイム

お1人様 ¥13,000 per person

### 【メニュー例】

[4月] 桜、山菜、仔羊、桜鯛、桜マス

[5月] のどぐろ、黒毛和牛、メロン

[6月] 真ダコ、猪、ピワ

※仕入れ状況により、食材が変更になる場合がございます。

## Chef's Voice

日本でしか表現できない、旬の美味しさをふんだんに盛り込みました。

世界中で食卓のお肉として愛されている仔羊を、桜の葉と一緒に真空マリネして低温でじっくり火を通すことで、旨味を逃がさずジューシーに仕上げました。端のくず肉はミンチにしスパイスをかきかせてコロッケ仕立てに、「桜」と「山菜」を組み合わせて、日本でしか表現できないひと皿に仕上げました。このコースを通じて、日本の素晴らしい食材や旬の美味しさ、日本の魅力を感じていただければ嬉しいです。是非一度ご賞味くださいませ。

"Lamb is a meat enjoyed all over the world and by many of the guests who visit our restaurant. To cater to them, I have created a few dishes fusing this western ingredient with Japanese flavors. Using a marinade of cherry blossom leaves, I slow-cooked the lamb at low temperature so as to make the meat tender and infused with umami flavors. By combining "Sakura" and "Sansai" (wild plants), I created a dish that can be described as unique to Japan. I hope you will come to try this dish and experience the taste of wonderful seasonal ingredients."



Sous Chef  
Rue D'or

フレンチビストロ「ル ドール」副料理長

駒路 和司  
Kazushi Komaji

1989年生まれ。2009年 辻調理師学校 調理技術マネジメント学科卒業、辻調グループ フランス校卒業後、フランスのミシュラン三ツ星「ポール・ボキューズ」にてインターンシップ。三ツ星レストラン「HAJIME」(大阪)や、ザ・リッツ・カールトン大阪 フランス料理「ラベ」で研鑽を積み、2012年~2015年、2016年~ フレンチビストロ「ル ドール」に従事。昨年副料理長に就任し、28歳にして「ル ドール」の料理を一手に担う。2016年の「食の都・大阪グランプリ」ではファイナリストの優秀賞を受賞。「サンペレグリノ ヤングシェフ2018」にて、セミファイナリストとして、現在日本代表候補の10人に残っている実力派。

## ピーター・ラビットの世界に 大人も子どももきっと夢中に

ビアトリクス・ポターが描く「ピーター・ラビット」の世界が、初の実写版になって映画に登場。「ル ドール」では、絵本から飛び出したようなマクレガーおじさんの庭や、ピーターがかけ回るにんじん畑、物語の舞台となる湖水地方などをbuffet台に再現。可愛くて少しいたづらなピーターとともに、甘いお菓子や物語にちなんだセイボリーなど、他では味わえない「ピーターワールド」をお届けします。

Relive children memories with a sumptuous spread of desserts and pastries, all inspired by the world of Peter Rabbit. Relish in intricate desserts that bring the story alive with character carvings and table displays, only to excite parents and children alike. Be excited with the first live-station of what you would see in the movies!

CINEMA Dessert Buffet "Peter Rabbit Garden"  
CINEMAデザートbuffet「ピーター・ラビット ガーデン」

5/14 Mon.~7/1 Sun. 15:00~17:00(2時間制)

※毎日開催 ※要予約

お1人様  
¥3,980 per person

お子様(4~12歳)  
¥2,000 per child

## Wine Maker's dinner

GUEST SPEAKER 南アフリカの人気ワインを  
トークと共に堪能する特別ディナー

南アフリカで注目を集める2つのワイナリーがついに登場。ワイナリ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、ワインとシェフのお料理との一夜限りのマリアージュをお愉しみください。



Join us as we sip and savor the ambrosial pairings made by our St Regis' sommelier between two renowned South African wines and the delectable Chef's signatures featuring a special appearance by guest speakers from the wineries.

South Africa Wine Maker's Dinner 南アフリカ ワインメーカーズディナー

4/13 Fri. 18:30受付 / 19:00開始

定員:40名

お1人様 ¥15,000 per person

内容:特別料理、ワイン(6種)



エー・エーバーデンホースト  
A.A. Badenhorst  
(スワートランド)



クラヴァン  
Craven  
(ステレンボッシュ)

## Peter Rabbit Garden



ピーターラビット

5月18日(金)より全国ロードショー

世界中で愛される「ピーターラビット」が初の実写映画化。イギリス湖水地方を舞台に繰り広げられる夢いっぱいの物語は、この春必見!



## Exclusive Party Plan

洗練されたプライベート空間と  
多彩なお料理で、上質な時間を

エレガントなプライベート空間を貸し切って上質な宴を。美味しいお料理と洗練された大人の空間で、想い出に残るひとときを贅沢にお過ごしください。



Looking for a venue to unwind or celebrate? Rue D'or provides an intimate and elegant setting complete with its plush seats and floor-to-ceiling windows. Make a reservation for your party to enjoy exquisite French cuisine today in the tranquility of a private dining room!

Exclusive Party Plan エクスクルーシブ パーティ パッケージプラン

ランチタイム 11:30~14:00

ディナータイム 18:00~22:00 の間の2時間

Plan A	お1人様 ¥5,900 per person	内容: アミューズ+4皿(前菜、スープ、メイン、デザート)
Plan B	お1人様 ¥7,100 per person	内容: アミューズ+5皿(前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート)
Plan C	お1人様 ¥10,300 per person	内容: アミューズ+6皿(冷前菜、温前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート)

※いずれも2時間フリードリンク付き(プランによって種類が異なります)  
※貸切りは20名様よりご予約にて承ります