



(左)毎年パリで開催されるチョコレートの祭典「SALON DU CHOCOLAT Paris」で高く評価されるコレクション。今回のアフタヌーンティーでもこの中から1種をチョイス。  
(中)色とりどりのマカロンもアフタヌーンティーのメニューで登場。  
(右)季節の素材を使用したコンフィチュール。アフタヌーンティーにはこの中から数種類をセレクトし、スコーンと一緒に。



## 生産者の思いを継いで 素材を厳選

**小山氏** 僕にとって素材は、その背景にある生産者の思いなども含め、ものすごく大事です。この野菜は何でこんな味がするのか、生産者と話すことで理解できるし、大事にしたい気持ちになります。生産者の方々に自分たちが作った作物がどんな味になって、どう評価されているかを伝えることは僕のミッションだと考えています。それを知ることで、生産者の方々もモチベーションがあがると、自分たちの仕事への理解が深まると思います。

ケーキ職人だった父の影響でこの道に入りましたが、僕は商売人である前に、常に作り手でいたいし、作り手としていろんなこと

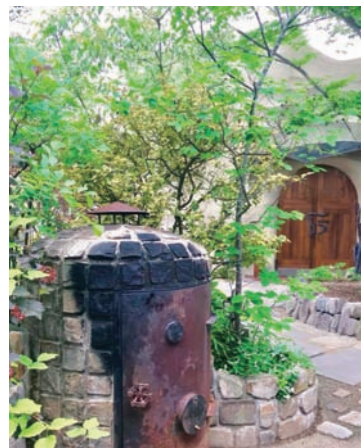
をインプットしてくれる場所が自然です。小さい頃から、青い空や緑や花を見ているといろいろ思いつきます。

お菓子の世界に限らず、本当に自分のオリジナリティーで勝負しているのは1割程度で、あとの8〜9割は人のまねといわれますが、常にまねされる側にいないといけない。物事を進めていくうえで大事なものは、いかに皆をその気にさせて巻き込んでいくかです。そのためには、これまでの経験値や、結局は“熱量”です。その熱量を自家発電していくための一番のインプットが自然だと感じています。

**伊藤** ずっと憧れの存在だった小山さんとのコラボレーションは、私にとっても大変貴重な体験となりました。ぜひ多くの方に「都会の自然」を味わいに来ていただきたいです。

### Summer Afternoon Tea in collaboration with PATISSIER eS KOYAMA

Chef Koyama is an award winning Pâtissier and the owner of a popular pastry shop "PATISSIER eS KOYAMA" in Sanda city, Hyogo prefecture. Our St. Regis Pastry Chef Shinji Ito teamed up with him to create a special collaboration afternoon tea, themed "Nature in the city". Gather with friends for a delightful afternoon tea ritual that promises to tempt and treat, only at the best address in Osaka.



(左)自家製の燻製窯で仕上げたベーコンはアフタヌーンティーのメニューにも使用。  
(右)敷地には緑と花があふれる。

## Collaboration Afternoon

es koyama x St. Regis Afternoon tea  
エスコヤマ x セントレジス アフタヌーンティー

7/1 Sun. ~ 9/30 Sun. ※毎日 everyday | 場所 12F セントレジスパール

お1人様 ¥5,000 per person    お1人様 ¥8,500 (グラスシャンパン付き)  
per person with a glass of champagne

内容: エスコヤマとセントレジスのコラボレーションアフタヌーンティー、コーヒー、紅茶、ソフトドリンクから、お好きなものをお好きなだけ

# St. Regis Garden

空と緑に囲まれて、この夏とびきりスペシャルなひとときを



※画像はイメージです

## NY BBQ

都会を見晴らすガーデンで、  
手ぶらで愉しむNY流バーベキュー

夏本番! NYスタイルのバーベキューはいかがでしょう? 食材や道具はすべてご用意しておりますので、あとはご自分たちでお好みに焼くだけ。よく冷えたビールとともに、心ゆくまでお召上がりください。1日1組様限定のプレミアム感を、セントラルパークのような屋上ガーデンで。

Herald the arrival of summer with a NY-style rooftop grill with friends and family. We prepare all the ingredients, so all you have to do is to show up and start grilling. Enjoy dining out with ice-cold beer at our garden terrace.

NY B.B.Q ニューヨーク バーベキュー

7/1 Sun. ~ 8/31 Fri. 12:00~15:00 (ドリンクL.O.14:30)

※13:30までにご来店ください。 ※ご利用人数:2名~10名様  
※3日前までに要予約 ※天候により、予告なく中止の場合があります。

1日1組様  
限定

ザ・テラス The Terrace  
お1人様  
¥8,000 per person

ザ・ガーデン The Garden  
お1人様  
¥10,000 per person

ザ・ルーフ The Roof  
お1人様  
¥15,000 per person

【メニュー例】  
前菜(サマーサラダ、チーズブラッター) / グリル(シーフード、野菜、ソーセージ、牛サーロインステーキ、ガーリックブレッド) / デザート 他

※お飲み物はプランに含まれていません。 ※ビール飲み放題(90分間)をお1人様追加料金2,500円でご利用いただけます。  
※ドリンクは単品でもご注文いただけます。

※シェフが焼くオプションもございます。(追加料金:1グループにつき1時間10,000円)

## NY Champagne & Beer Garden

夏の風物詩を、摩天楼で贅沢に堪能

地上50mのシャンパン&ビアガーデン。今年は“ニューヨーク”をテーマに、ボリューム満点のグリル料理や、シャンパンをはじめメーカーズクラフトハイボールなど多彩なドリンクをご用意しました。リクスな夜をお楽しみください。

Venture to The St. Regis Osaka's rooftop terrace and you will be greeted by soaring views of the city while you sip on Champagne in the evenings. Savor moreish bites inspired by the city's trendy eats and imbibe Champagnes and Maker's Mark craft highball loved by New Yorkers.

NY Champagne & Beer Garden NYシャンパン&ビアガーデン

~ 9/30 Sun. 平日 Weekday 17:30~22:30 (L.O.22:00)  
土・日・祝 Sat. - Sun. & Holiday 17:00~

※天候により、予告なく中止の場合があります。

【プラン例】: 「ザ・セントレジス」 お1人様 ¥10,000 ~ per person (税・サ別)

※アミューズ料金(1人600円)が別途加算されます。

【お料理】 前菜2品(鶏手羽元&和牛のたたき) / ピザ(マルゲリータ) / メインディッシュから1品(サーモンのコンフィ、ガーリックシュリンプ、国産牛サーロインのタリアータ、スベアアリブ)

【お飲物】 シャンパンママ / スタンダード・シャンパンカクテル / メーカーズクラフトハイボール / ビール(ザ・プレミアム・モルツ、ザ・プレミアム・モルツ(黒)) / 赤・白ワイン / ソフトドリンク [90分飲み放題]

