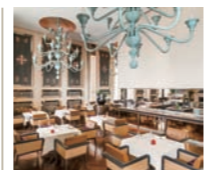


ランチタイム Lunch time 11:30~14:30(L.O.14:00) ディナータイム Dinner time 17:30~22:00(L.O.21:30)

ご予約・お問い合わせ Reservation and Information TEL 06-6105-5659(10:00~20:00)



「帆立 ボツルガ」のミモザ仕立て ベルモットのソース スマートリュフ

Summer Truffle Dinner

夏の醍醐味、 トリュフ尽くしの贅沢ディナー

イタリア産の初夏のトリュフは、外側が黒く、中は薄茶色で、穏やかな香りが特徴です。この時期にしか味わえないスマートリュフを贅沢に使用した、ジャンルカシェフのスペシャルメニューをご賞味下さい。

Truffle season is upon us and La Veduta invites your indulgence in a menu where Italian Summer Black Truffles take centerstage. Characterised by their dark exterior and light brown core, these mildly-scented tubers are more delicate in flavors. Shaved thinly to crown Chef Gianluca's specialty dishes, this dinner is an extravagant one not to be missed.

Summer Truffle Dinner スマートリュフディナー

7月上旬~8/31 Fri. ディナータイム

コース お1人様 ¥18,000 per person

【メニュー例】パルメザンクリームホワイトボロネーゼ パスタチップスとともに / ロブスターとフォアグラ ビスクのフォームをのせて

※季節の食材につき、入荷が終わり次第終了となります。

Summer Menu



赤・白・緑のトリコロレ! 人気の冷製パスタが今夏も登場

モチモチのパスタに絡むのは太陽の恵みがぎっしり詰まった甘いトマトソース。モッツアレラチーズとバジルをトッピングした、冷製パスタをはじめ、ジャンルカシェフおすすめの夏メニューをとり揃えてお待ちしております。

La Veduta's Cold Pasta is a favorite in summer time and back on the menus again. Tri-colored fresh cold pasta in hues of red, white and green are topped with the sauce of sweet sun-ripened tomatoes and a generous sprinkling of mozzarella cheese and fresh basil.

Chef Gianluca's Summer Menu
ジャンルカシェフの夏のおすすめメニュー

7月上旬~9/30 Sun. ランチ・ディナータイム

コース お1人様 ¥8,500~ per person

【メニュー例】鯉と西瓜 パルサミコとレモンのマリネ イタリアンニース風サラダ仕立て / クレソン・スープ ウズラの卵とキャビア、ボツルガとともに / 牛肉サーロイン 白葡萄酒と赤葡萄酒のモザイク パローロソース

※入荷状況により、食材が変更になる場合がございます。

GUEST
SPEAKER

Wine Maker's Dinner

世界を魅了するシャンパンと お料理のマリアージュに舌鼓

伝統と先進性を併せ持つ1734年創業以来のシャンパーニュメゾン「テタンジェ」と、ブルゴーニュ・ボルドー・ローヌ・プロヴァンス産の最高のワインを厳選し、すべて1つのブランドにまとめたラグジュアリーハウス「メゾン・ドゥ・グラン・エスプリ」。「ラ ベデュータ」では、ジャンルカシェフが腕をふるうスペシャルメニューと、ゲストスピーカーの貴重なトークで、一夜限りのマリアージュディナーを開催いたします。

Champagne and wine connoisseurs will appreciate the line-up of exquisite wines from Champagne "Taittinger" and Negociant Manipulant brand "Maison de Grand Esprit" with carefully selected wines from Burgundy, Bordeaux, Rhône and Provence. Chef de Cuisine Gianluca has created a special La Veduta menu as the perfect accompaniment to this exceptional wine list.



Taittinger Champagne Dinner
テタンジェ シャンパンディナー

7/18 Wed. 18:30受付 / 19:00開始

定員:25名 | お1人様 ¥35,000 per person



内容:コース料理、コント・ド・シャンパーニュ他、ゲストスピーカーによるトークショー



Maison de Grand Esprit
メゾン・ドゥ・グラン・エスプリ

9/14 Fri. 18:30受付 / 19:00開始

定員:25名 | お1人様 ¥35,000 per person



内容:コース料理、ワイン(5種)、ゲストスピーカーによるトークショー

"Ferragosto Italiano"



夏の祭典を祝して、 大切な人と美味しい時間を

「フェラゴスト」は、8月15日にあるイタリアの祝日。この日は家族や大切な人と1日中、飲んで食べてのんびり過ごすのが習わしです。「ラ ベデュータ」では今年も、出来たてのお料理をお席までお持ちするスタイルのブッフェが食べ放題、10種類ものイタリアワインが飲み放題のスペシャルイベントを開催します。お仲間と、ご家族と、心ゆくまでお楽しみください。

Join in the revelry and celebrate "Ferragosto" the way the Italians do at The St. Regis Osaka on August 15th. Celebrate Italy's most important summer festival with an exceptional Italian buffet of classic antipasti, salads, mains and sweet treats, put together by Chef Gianluca at La Veduta.

Special Buffet Festival "Ferragosto Italiano"
ブッフェフェスティバル「フェラゴストイタリアノ」

8/15 Wed. ランチタイム 11:30~14:30 (2時間制)

お一人様 大人 ¥6,000 per person | お子様 ¥3,000 per child ※3歳以下のお子様は無料

内容:ブッフェ料理、イタリアンワインのフリーフロー(10種類)

憧れのワイン30種類を、気軽に飲み比べ

セントレジスソムリエが厳選した30種類から、グラスワインでお好きなだけ愉しめるプランです。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 Sommelier's choice ワイン・バイ・ザ・グラス ソムリエチョイス

7/1 Sun.~9/30 Sun.

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~ per glass

【ワインラインナップ例】ヴーヴ・クリコ / GH Mumm / ルイ・ジャド / ルチエンテ etc.

