

ランチタイム Lunch time 11:30~14:30(L.O.14:00) ティータイム Tea Time 15:00~17:00

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)



Sabon Gourmet

Dessert Buffet



イスラエル発コスメと初コラボ！ 麗しのデザートタイムを

死海のミネラルを豊富に含んだバス&ボディケアコスメが人気のイスラエル発のコスメブランド「SABON」。そのラグジュアリーラインとして展開する「SABON GOURMET」のアイテムと見た目がそっくりなデザートやセイボリーのコラボレーションデザートブッフェを世界初開催。目で味わい、口で触れ、心が躍る至福のデザートタイムを。

Fashioned to celebrate Israel's famed bath and body care brand "SABON", be enthralled by the parade of exquisitely crafted desserts, chocolates and sweet treats by St. Regis Pâtisseries. For the first time in the world, SABON GOURMET collaborates with The St. Regis Osaka to showcase their brand of body care reimagined as desserts.

SABON: 2008年に日本に上陸した、イスラエル発のバス&ボディケアブランド。高品質で自然にやさしいプロダクトが心身を癒してくれると人気です。

SABON GOURMET SWEETS PARTY サボン・グルメ デザートブッフェ

7/2 Mon.~9/17 Mon. 15:00~17:00(2時間制) 毎日開催 Everyday ※要予約

お1人様 ¥4,200 per person お子様(4~12歳) ¥2,100 per child

【メニュー例】バスキューブ風マシュマロ / アロマスティック風グリッシーニ / ラベンダープリン / サブレローズビスターチオ / 抹茶とラズベリーのケーキ / オレンジティーケーキ / ムースショコラタイム / レミントンパインココ / タルトレモンメレンゲ / ローズマフィン / マカロン / フリーズドライの莓チョコ 他

SABON GOURMET Stay Plan サボン・グルメ ギフトセット付き宿泊プラン

~9/30 Sun. チェックイン分まで ※前日までに要予約

・グランドデラックス(51平米): ¥44,000~ ※消費税・サービス料・宿泊税別
・グランドデラックスプリミエ(45平米): ¥47,000~ ※お1人様1室1泊の場合

【内容】①SABON GOURMET ギフトボックスをプレゼント ※1室1滞在につき1セット
(バスキューブ・ボディスクラブ・シャーベットボディジェル)
②ルームサービスでの朝食
③13時までのレイトチェックアウト

【ご予約・お問合せ】 セントレジス ホテル 大阪 TEL.06-6258-3333(代表)

3つの「C」を小粋に愉しむ 大人のスタイルを新提案 3C's Bar

シャンパン (Champagne)、キャビア (Caviar)、チーズ (Cheese) の3つの「C」を様々なスタイルでお楽しみいただける、今までにないダイニングバーが期間限定でル ドール2Fに誕生しました。その名も「3C's Bar スリーシーズバー」。食前や食後、または軽めの夕食に、3つの「C」が奏でる美食のハーモニーをお楽しみください。

For guests peckish for a pre-dinner snack, savor one of 3Cs; Caviar, Champagne and Cheese, St. Regis savories certain to begin the evening on a decadent note.

3C's Bar @Rue D'or スリーシーズバー @ル ドール

7/3 Tue.~9/29 Sat. 火~土曜日限定 Every Tue.~ Sat. 18:00~21:30 (L.O.)

アラカルト ¥1,800~ セットメニュー ¥8,600~ グラスシャンパン ¥2,500~

【メニュー例】シャンパンゼリー 海藻 柚子 / トマト水 ブラッティーナ 金箔 / シャトーブリアン アボカド シトラスベアルネーズ キャビア / 巻貝 ハーブクリーム クルトン キャビア / チーズマカロン ゴールドリーフ キャビア 他 ※全てのメニューにキャビア社のキャビア(4g)が含まれております。



French Gourmand Dinner



「カツオの薫焼き〜フレンチスタイル〜」

日本の魅力を再発見する 夏の最旬フレンチ

才能溢れる若きシェフが腕をふるう、旬の和食材をふんだんに盛り込んだ特別フレンチメニュー。日本でしか表現できないフレンチをどうぞ。

Savor an indulgent menu of classical French dishes complemented perfectly with seasonal Japanese produce. Helmed by Chef Kazushi Komaji, diners can expect a refinement in an evening spent at Rue D'or.

French Gourmand Dinner 駒路シェフの季節の特別コース

7/1 Sun.~9/30 Sun. ディナータイム

お1人様 ¥13,000 per person

【メニュー例】

[7月] 鰻、甘鯛、仔羊、桃

[8月] 太刀魚、ヒメジ、ブドウ

[9月] 秋刀魚、鮑、カサゴ、無花果

※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

カリスマ醸造家が語る ブルゴーニュとオレゴンワインの魅力

150年以上の歴史を有し、世界的な人気を誇るフランス ブルゴーニュの名門「ルイ・ジャド」。新たに「ルイ・ジャド」が手掛けるオレゴンワインを含む幅広いラインナップから、珠玉のワインセレクションと「ル ドール」のお料理とのマリアージュをご堪能ください。

Bourgogne "Louis Jadot" & Oregon "Resonance" Dinner
ブルゴーニュ「ルイ・ジャド」とオレゴン「レゾナンス」ディナー

7/18 Wed. 18:30受付 / 19:00開始 ディナータイム 定員:25名

お1人様 ¥23,000 per person (税・サ別)

内容: コース料理、ワイン、
ゲストによるトークショー

ゲストスピーカー:
(ワインメーカー)
ジャック・ラルディエール氏
Guest Speaker Jacques Lardiere



Sip and swirl Burgundy wines from the world-famous Maison Louis Jadot winery, whose history of over 150 years in wine-making speaks for itself. The St. Regis Osaka invites you to a special wine dinner, uniting the exceptional plate by Rue D'or with "Louis Jadot" fine wines.