



WA no Kiwami



Summer Vege & Camembert

日本酒やトマトが主役! 夏限定の新作が続々

京都伏見の日本酒「月の桂」を風味に生かし、国産小麦や沖縄産の塩など、全て国産食材を使った高級食パンや、トマトやズッキーニなどの夏野菜とカマンベールチーズ、オリーブが彩豊かなフォカッチャ、バジル(B)・レモンガーリック(L)・トマト(T)を生地に練り込んだブリオッシュなど、夏の食欲を刺激するホテルメイドのパンをどうぞ。

Enjoy the summer collection of our artisanal breads. "Wa no Kiwami", a premium bread using only Japanese ingredients such as Sake from the Kyoto maker "Tsuki no Katsura" and sea salt from Okinawa; "Summer Focaccia" using summer vegetables, Camembert cheese and olive; "Basil (B), lemon garlic (L), and tomato (T) Brioche" are sure to satisfy your appetite.

和の極み 月の桂	1個 ¥2,000	9/1 Sat.~9/30 Sun.
夏野菜とカマンベールのフォカッチャ	1個 ¥320	7/9 Mon.~8/31 Fri.
BLTブリオッシュ	1個 ¥420	7/9 Mon.~8/31 Fri.

BLT Brioche

宝石のような輝きでのどごしッルン!

旬を迎えるジューシーな完熟マンゴーや桃、甘酸っぱいベリーを贅沢に使ったゼリーが登場。その煌めきは美しく涼やかで、デザートタイムにはもちろん、贈り物にもおすすめです。

Inspired by vibrant colors and fresh summer fruits, those with a penchant for sweets will be delighted by jelly treats in fruity flavors like mango, peach and berry.

サマーゼリー(ピーチ、マンゴー、ベリー)	各 ¥580	7/1 Sun.~8/31 Fri.
----------------------	--------	--------------------



Berry Jelly

Peach Jelly

Mango Jelly

ジューシーな甘さがたまらない、目にも涼しい夏スイーツ

まるごと食べられるシャインマスカットを使用したタルトは、オレンジクリームとサクサクに焼き上げたタルト生地、みずみずしいマスカットのハーモニーが絶妙です。

Tarts crowned in slices of sweet Japanese Muscat grapes, this pastry is a must for every dessert lover.

マスカットタルト	1個 ¥600	8/1 Wed.~9/30 Sun.
----------	---------	--------------------

Muscat Tart

Banquet

邸宅にいるような親密で上質なおもてなし

プライベートな空間で、特別にご用意するフレンチのフルコースと、特別なスイーツをご用意する限定プランの登場です。お好きな時間に気の合う仲間たちと、満ち足りた華やかなひとときを優雅にお過ごしください。

Exclusive Private Plan エクスクルーシヴ・プライベートプラン

7/1 Sun.~9/30 Sun. ご希望の時間帯(2時間まで、ご相談に応じます) ※3名様より承ります。 ※前日までに要予約。

お1人様 ¥17,000 per person 場所 11F 宴会場

内容: フレンチフルコース、アフタヌーンティーセット、90分飲み放題(スパークリングワイン/赤・白ワイン/カクテル/ソフトドリンク)



大切な仲間と、心に残る美味しい時間を

ホテルシェフ自慢のお料理と豊富なドリンクで、心に残る特別なひとときを演出いたします。納涼会や同窓会など、様々な機会にご利用ください。

Summer Party Plan サマーパーティープラン

6/1 Fri.~9/30 Sun. ランチ・ディナータイム 場所 11F 宴会場

ブッフェ料理 Buffet お1人様 ¥9,000~ per person ※20名様~
コース料理 Course お1人様 ¥11,000~ per person ※8名様~

内容: ブッフェまたはコース料理 Buffet or Course 90分飲み放題 90min

幹事様
特典あり



ご予約・お問い合わせ Reservation and Information TEL.06-6105-5626 (セールス直通) 9:00~18:00

THE CLUB EPICURE
AT THE ST. REGIS OSAKA

会員制「美食倶楽部」
[ザ クラブ エピキュール]



【お問合せ・お申込み】

セントレジス ホテル 大阪 ザ クラブ エピキュール事務局
TEL: 06-6105-4680
Email: admin@theclubepicure.com

独特で洗練されたダイニングによるモダンなおもてなしを皆様にご提供いたします。レストランでのご飲食優待、ご宿泊の特別料金など、優雅なおもてなしをご堪能ください。

The St. Regis Osaka proudly presents The Club Epicure. Filled with distinctive gourmet dining experiences for the modern connoisseur in you. Enjoy a host of privileges, ranging from food and beverage discounts to special accommodation rates. Take advantage of this opportunity and become a member today.

会員特典

- グループホテルの対象レストランでのお食事が最大30%割引、お飲物10%割引
- スイートルームでのご宿泊に際し、フレキシブル料金あるいはプリファード料金から最大20%オフ、さらに会員様限定の特典

セントレジス ホテル 大阪でご利用いただけるご招待券

- ◆ペアご宿泊無料招待券1枚(ご朝食付き) ◆イタリア料理「ラ ベデュータ」ペアディナー券1枚
- ◆「セントレジスバー」ハッピーアワー券(4名様分) ◆ホテル内レストラン5,000円分のお食事券6枚
- ◆フレンチビストロ「ル ドール」40%割引パーティー券(9名様まで) 他

年会費 100,000円(税込) この上質なメンバーシップへ是非ご参加ください。お問い合わせ先:06-6105-4680(9:00~18:00)

Membership Benefit

- ◆Up to 30% discount for meals at participating restaurants (10% discount for beverages)
- ◆Up to off flexible rate and/or preferred rate suite rooms, plus member exclusive offers

Complimentary Offers from The St. Regis Osaka

- ◆1 accommodation voucher with breakfast for two ◆A pair dinner ticket for Italian restaurant "La Veduta"
- ◆1 happy hour ticket (2-hour free flow) up to 4 guests for "St. Regis Bar" ◆6 vouchers (5,000 yen worth) valid at "La Veduta" or "Rue D'Or"
- ◆A 40% discount ticket for French bistro "Rue D'Or" when dining with 9 guests or more *Some terms and conditions apply.

Annual Membership Fee ¥100,000(Tax included)

Be a part of this exclusive membership opportunity and contact us. at TEL:06-6105-4680(9:00~18:00)