



（メーカー希望小売価格）
フライングスパー W12 S 26,650,000 円

息をのむような精悍なスタイル、そしてこの上ないパワー。
The new Flying Spur W12 S.

BENTLEY CALL 0120-97-7797 or visit www.bentleymotors.jp

ベントレー正規販売店	ベントレー東京 03-5413-2145 〒107-0062 東京都港区南青山 2-5-17	ベントレー広島 082-527-0707 〒733-0822 広島県広島市西区庚午中 3-12-5
	ベントレー名古屋 052-744-0580 〒464-0075 愛知県名古屋市中区千種区内山 3-9-14	ベントレー福岡 092-624-5500 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津 3-10-1
	ベントレー大阪 06-6226-8963 〒541-0059 大阪府大阪市中央区博労町 4-2-15	ベントレー札幌 011-781-3399 〒007-0805 北海道札幌市東区東苗穂 5条 2-6-6

写真は Flying Spur W12 S です。表示価格は 2017 年モデルの 2016 年 12 月 31 日現在の消費税込、メーカー希望小売価格（参考価格）です。オプション費用、保険料、税金（消費税を除く）及び登録等に伴う諸費用は含まれておりません。販売価格は正規販売店が独自に定めておりますので、お問い合わせ下さい。販売店により展示車が異なる場合がございます。予めご了承ください。使用した写真は細部で日本仕様と異なる場合があります。「Bentley」の名称、「ウィングド B」およびその他あらゆるモデル名は登録商標です。© 2017 Bentley Motors Limited.



ST REGIS
OSAKA

SEASONAL NEWS

2017 April, May and June



都会のガーデンへ
ようこそ

Welcome to the Urban Garden



Sky, Sunset and Urban Oasis

空と緑、日本庭園の雅が調和する、憩いの社交場。

地上50mにある「天空の庭」。静謐な枯山水は人々が集い「交流」できることを願って、2匹の龍が交わる「交龍」を形取っています。日中は太陽が降り注ぎ、夜は幻想的な雰囲気へ。多彩な表情を見せる癒しの空間です。期間限定で開くビアガーデンではお食事とともに、夕暮れ時から夜にかけて変化していく風景もお楽しみいただけます。

Take a stroll along "Tenku no Niwa", a charming Japanese garden located 50 meters above ground. There, two Kouryu dragon shapes greet you as you take in the serenity of the lush greenery. Perfect respite from the hustle and bustle is the contrast of this healing garden, an urban oasis in the heart of Osaka.

GOLDEN WEEK FAMILY NIGHT ゴールデンウィーク ファミリーナイト

ご家族で楽しめるゴールデンウィークのイベントを1日限定で開催します。ヨーヨーすくい、輪投げなど、まるで夜店のような雰囲気な12階の日本庭園に再現。お料理はbuffeスタイルでお楽しみください。

One-day family extravaganza with traditional carnival activities as well as a scrumptious buffet spread that will suit the different taste buds of the family at our outdoor Zen Garden.

5/5 Fri. 17:00受付 17:30~20:00 場所 place 12F セントレジスガーデン
大人 adult ¥12,000 子供 child(4~12才) ¥6,000

PALME D'OR SPECIAL NIGHT パルムドール スペシャルナイト

カンヌ国際映画祭公式シャンパン「パイパー・エドシック」のフリーフローや、最高賞パルムドールを獲得した映画にちなんだオリジナルカクテルを、生演奏の映画音楽とともにお楽しみ下さい。

The St. Regis Osaka celebrates the passion in Art & Culture, with a red-carpet night to honor The Cannes International Film Festival. Come sip unlimited pours of Piper Heidsieck, the official Champagne of the festival.

5/28 Sun. 18:30受付 19:00~21:00 場所 place 12F セントレジスガーデン南側テラス
お1人様 ¥10,000 per person

Welcome to the Urban Garden

Chapter 1

シャンパンも愉しめるビアガーデン グリル料理と和食を堪能しながら

Tボーンステーキ T-bone steak



綿菓子をはせたフォアグラ入りすき焼き Sukiyaki with foie gras



夏おでん Summer oden



煮鯖足の1本天麩 Tempura of boiled octopus



シャンパンラーメン Champagne ramen

1日限定20食

シャンパンを注いだスープに特製の麺をあわせて、飽を贅沢にトッピング。さらにシャンパンの泡をふんわりと乗せました。味も見た目もサプライズがいっぱい。他ではお目にかかれぬ、セントレジスならではのユニークでラグジュアリーなラーメンです。

オープンテラス席をご用意し、よく冷えたシャンパンやビール、ワイン、20種類以上のカクテルをお楽しみいただける、人気のビアガーデンを今年も開催いたします。シャンパンは王妃マリー・アントワネットに献上された「パイパー・エドシック」、ビールはニューヨークでナンバーワンを誇るクラフトビール「ブルックリン・ブリュワリー」をご用意いたしました。フードは、ボリューム満点のグリル料理に、セントレジス風アレンジを加えた和食から定番のメニューまで豊富に取り揃えております。ご友人と、仕事仲間と、大切な人と、ぜひリキスな夜をお過ごしください。

Make evening drinks with your closest friends and associates an elegant affair at The St. Regis Osaka. Seat yourself in the open terrace garden and enjoy icy-cold beers like craft beers from New York's "Brooklyn Brewery", Champagnes and wines from some of the world's most premier wineries, and over twenty expertly mixed cocktails. Enjoy unlimited servings of beverages and food for 90 minutes, with grilled meats, tempura, sukiyaki, and other delightful dishes.

ST. REGIS CHAMPAGNE AND BEER GARDEN TERRACE 2017

セントレジス シャンパン&ビアガーデンテラス 2017

4/22 Sat. ~ 9/30 Sat.

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



12F

THE ST REGIS BAR

ご予約・お問い合わせ Reservation and Information TEL 06-6258-3333 (10:00~20:00)

時代が交錯する、幻想的な空間でゆったりと



セントレジス バー

HAPPY HOUR!

CHAMPAGNE RITUAL

創設者のアスター家に由来する夕刻の儀式「シャンパンリチュアル」。シャンパンやオリジナルカクテルをフリーフローでお楽しみいただけるハッピーアワーを毎日17時半から20時まで開催しています。

True to the traditions of the founding family of the St. Regis, the Astors. Divine bubbly and cocktails flow freely for 2 hours in the magical twilight time.

毎日 17:30 ~ 20:00 お1人様 ¥6,700 Per person



ドアを開けると広がるのは、深い青緑色が印象的な店内。希望、繁栄、調和をテーマに、大阪が最も栄えた「桃山時代」をデザインの基調としています。背景の壁画は一見、古来から受け継がれてきた年代物のようにも見えますが、実はホテル開業時にオリジナルで作られたもの。目を凝らしてみると、大阪城や太陽の塔など大阪の様々な名所に囲まれて、セントレジス ホテル 大阪も描かれています。東洋と西洋、今と昔が入り交る空間で、お気に入りのカクテルとともにごゆっくりお寛ぎください。

The St. Regis Bar welcomes guests to an enchanting environment with unique and cozy interior. Set amidst deep turquoise panelled walls a precious blue tiger's eye bar, tall mirrors, and a deep corniced ceiling to exude the Momoyama era of Japan, a period of hope, prosperity and harmony when Japan opened up trade from the east to the west. With a drink in hand, wind down to the soothing sounds of live music at The St. Regis Bar.

春爛漫のメニューに舌鼓おしゃべりにも華を咲かせて

ピンクやイエローなど、春を感じさせる色をふんだんに使った春限定のアフタヌーンティーセットをご用意いたしました。オリジナルSAKURAカクテル(ノンアルコール)付き。

Sip our special SAKURA cocktail as you partake in our signature Afternoon Tea set of delectable sandwiches, soufflés and pastries married with the soothing colors of pink and yellow to enhance your afternoon experience this Spring.

SPRING AFTERNOON TEA
スプリングアフタヌーンティー

4/1 Sat. ~ 4/30 Sun. 12:00 ~ 17:30

お1人様 ¥4,500 Per person

昼下がりには アフタヌーンティーで 優雅なひとときを



“大人の男”が満足する ボリュームたっぷりの 3段スタンド

お肉系の料理が充実した食べ応えのあるメニューです。紅茶はもちろん、マティーニやシングルモルトと一緒に召し上がりいただくのもおすすめ。夜9時までご注文いただけます。

The St. Regis Bar welcomes men who seek afternoon light meals amidst the stunning surrounds. Offered on tea stands are substantial bites, enjoyed along with tea or alcohol.

GENTLEMAN'S AFTERNOON TEA
ジェントルマンのアフタヌーンティー

4/1 Sat. ~ 6/30 Fri.
11:30 ~ 21:00

お1人様 ¥4,800 ~ Per person

Staff's Voice



キッチンスタッフ 喜多 晴香
Kitchen Staff HARUKA KITA

ランチを食べそこねたときの軽食として、お酒のおつまみとして。きちんと野菜もとれるよう工夫しました。甘いものが苦手な方も楽しんでいただける内容です。

Wanting to create a menu that befits an afternoon tea experience, presented in the traditional tiered-stand but with substantial light bites was the thought process behind Gentleman's Afternoon Tea. Comprising of more savory items with seasonal vegetables that can be enjoyed with a drink.

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 06-6258-3333 (10:00~20:00)

料理長マウロが彩る 日本の春を味わいつくす

イタリア出身のマウロシェフが、来日して感銘を受けたもののひとつが日本の「桜」。ピンクの桜にインスピレーションを受けて考案したSAKURAリゾットをはじめ、日本の春がたくさん詰まったメニューをご用意いたしました。コースでもアラカルトでもどうぞ。

The Italian maestro Chef Mauro celebrates the cherry blossom season with a host of dishes to pay homage, such as Sakura risotto, colored in pink with beet, topped with Sakura shrimp and fresh cheese.

SAKURA menu "Primavera"
限定SAKURAメニュー「プリマベラ」
~マウロシェフから春のお届け~

4/1 Sat. ~ 4/30 Sun.

お1人様 Per person
À la carte ¥3,700~ | Lunch ¥5,200~ | Dinner ¥11,400~

Sakura menu
"Primavera"



Chef de cuisine
LA VEDUTA
「ラ ベデュータ」シェフ

Mauro Zanusso
マウロ・ザヌッソ

見て、匂って、食べて。春の訪れを楽しめる新作リゾットができました。

私のスペシャリテの1つであるリゾットを、今回はブイオンを桜の花びらで香り付けて作りました。見た瞬間、鮮やかに色づいたピンク色に春を感じられ、口に入れると桜がふわっと香る。春ならではの味わいを楽しめるリゾットに仕上げました。初めての方も、リピーターの方も、他にはない新しいリゾットをぜひご賞味ください。

イタリア国内はもとより、ロンドン、インド、ブラジル、エジプト、アメリカなど、世界各国のミシュラン一つ星レストランやホテルレストランに従事し、本場イタリアの技を磨き上げる。常に市場のトップの座に君臨するべく、洗練された料理を提供し続けている。

1980年 イタリア ビエッラ市生まれ。2013年から料理長を務めた「ジョーブ レストランアンドバー」(フォーシーズンズホテルズ パームビーチ)は、パームビーチとフォートローダーデールでの2014年のベストレストランにノミネート。同年のフード&ワインフェスティバルにて、ピープルチョイスアワードを獲得。2015年10月、セント レジス ホテル 大阪「ラ ベデュータ」の料理長に就任。

I have always paid attention to the use of seasonal ingredients in my dishes. In Osaka, I am fortunate to be surrounded with flavors unique to the region. This spring, the use of Sakura is the highlight as presented in the Sakura risotto. Prepared using the petals of the Cherry blossom in our signature bouillon broth, this lightly pink risotto is sure to translate spring into a multi-sensory dish.

Chef's Voice



イタリアならではの ワインを豊富にご用意

地元消費のカジュアルなものから世界中で愛される高品質なものまで、バラエティー豊かなワインが生産されるワイン大国イタリア。期間中は、個性あふれるテーブルワインをはじめGAJAやカーサバッセ、スーパー Tuscan など、入手困難なカルトワインも取り揃え、ソムリエチームが厳選したイタリア全州の最高品質ワインをご用意いたします。

Vino Italiano is beloved the world over and celebrated for its wide variety and vast productions. This season, La Veduta showcases choice selections from some of Italy's most esteemed wine estates like Case Basse, GAJA and Super Tuscan wines.

Italian Wine Promotion
イタリアンワインプロモーション "Fiera del Vino"

4/1 Sat. ~ 6/30 Fri.

By the glass ¥2,500~ | Bottle wine ¥12,500~ |
Pairing(3杯 glasses) ¥5,000 | Pairing(5杯 glasses) ¥9,000



"Private Champagne Dinner & Seminar"

ビスポークシリーズ 「プライベート・シャンパンディナー」「プライベート・セミナー」

特別なシャンパンとフルコースをお楽しみいただく1組限定のプライベートシャンパンディナーや、セントレジスのマスターに学ぶ、ワインや紅茶、チーズなどのセミナーを、お客様のお好みやご希望の日時でご利用いただける贅沢なプライベートディナー&セミナーです。

日時：通常営業時間内のお好きな時間で ※要ご予約

(例) 「Krug ラバーズナイト」内容:Krugシャンパン、マウロシェフが特別にご用意するフルコース7品
(6~8名、お1人様 ¥100,000)

「旬のチーズとワイン」内容:ソムリエがセレクトするチーズとワイン
(6~8名、お1人様 ¥10,000)

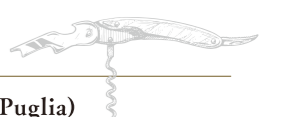
ワインメーカーからゲストを 招いた一夜限りのディナー



ワインメーカ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、ワインとマウロシェフのお料理との一夜限りのマリアージュをお楽しみください。

Be inspired an exploration of wines by a roster of wine masters from four of Italy's renowned wineries. Paired expertly by our St. Regis Sommeliers, delight in a tasting of these exquisite wines with Chef Mauro's masterful dishes.

Italian Wine Maker's Dinner
イタリアワインメーカーズディナー



4/13 Thu. TENUTE RUBINO (Puglia)
5/1 Mon. LAVIS (Trentino Alto Adige)
5/17 Wed. DE STEFANI (Veneto)
6/29 Thu. CASTELLO DI MONASTERO (Tuscany)

お1人様 Per person
4/13 ¥23,000 | 5/1 ¥20,000 | 5/17 ¥28,000
6/29 ¥25,000

The Club Epicure 会員価格

4/13 ¥20,700 | 5/1 ¥18,000 | 5/17 ¥25,200
6/29 ¥22,500

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 06-6258-3333 (10:00~20:00)



Petit Degustation

好きなメニューを ドリンクに合わせて少しずつ

テーブルオーダーのブッフェスタイルで、メニューの中から好きなお料理を小さめのサイズで10皿までご注文いただけます。フリーフローのワインやビールなどのお飲み物とともに、ヴァンソンシェフ自慢のパラエティに富んだお料理を心ゆくまでお楽しみください。

Francophiles will be enthralled by up to 10 dishes quintessential bistro fare at Rue D'or over two hours at dinner time. Diners will also be treated to free-flowing wines, sparkling wines, beers and soft drinks.

Petit Degustation プティ・デギュスタシオン

4/1 Sat.~6/30 Fri.

お1人様 Per person ¥7,500 **The Club Epicure** 会員価格 ¥6,750

内容:メニューより、好きなタパスサイズ料理10皿、90分間のフリーフロードリンク
(赤/白ワイン、スパークリングワイン、ビール、ソフトドリンク)

人気ワイナリーから届いたワインを美食と共に

気取らず楽しめるワインから、じっくりと楽しみたい贅沢なワインまで、幅広いラインナップを持つカリフォルニア屈指のワイナリー「ケンダル・ジャクソン」。ヴァンソンシェフがワインに合わせて特別にご用意するお料理とのマッチングもお楽しみください。

Oenophiles and wine lovers will be delighted to hear from the master vintners of some of the best wineries expounding on their love for the craft and production, matched perfectly by exquisite French gastronomy by Chef Vincent.

KENDALL-JACKSON Wine Maker's Dinner ケンダル・ジャクソン ワインメーカーズディナー&ワインエクスペリエンス

6/9 Fri. 18:30 受付 Reception/ 19:00 Start お1人様 ¥27,000 Per person **The Club Epicure** 会員価格 ¥24,300

内容:「ケンダル・ジャクソン」ワイン、特別ディナー、ゲストスピーカーによるトークショー
(Guest speaker) アジア太平洋営業部長 トム・クリーグサウザー氏 Sales Director Asia Pacific Tom Kriegshauser

GUEST
SPEAKER



Chef de cuisine,
RUE D'OR
「ル ドール」シェフ
Vincent Gadaud
ヴァンソン・ガドー

通常最大7皿のところ、今回は10皿! 男女どちらにもおすすめです。

Chef's Voice

「ちょっとずつ、いろんなメニューを食べたい」そんなお客様のご要望に応えるために考えついたのが今回の企画です。多様なメニューを楽しみたい女性はもちろん、ドリンクはフリーフロースタイルなので男性にもきつと満足いただけると思います。おまかせのときは、私が選んだとおきの10皿をコース仕立てでご提供いたします。

As a Chef, it is my passion to present a menu that delights the guest. I have always valued receiving the compliments from my guests as well as feedback to innovate and expand my boundaries in the kitchen. I have often heard that our guests would like to try as many items on the menu as possible. The Petit Degustation menu, a curated menu of 10 signature dishes, will be an epicurean sojourn.

フランス国内のレストランでスーシェフ、ヘッドシェフを務めた後、世界各国のレストランに従事。伝統的なフレンチスタイルを守りながらも、どのような味覚にもこたえるべく、日本独自の食材を取り入れたりと、新しい味や香りのハーモニーを創り出すため日々挑戦を重ねている。

フランス コレズ県チュール出身。2001年 Lycée Hôtelier Jean Monnet卒業。2008年「Ladurée restaurant」日本初出店にともない来日。2014年9月、セントレジス ホテル 大阪「ル ドール」料理長に就任。

一緒に過ごす美味しい時間がきっと一番の贈りものに

いつもなかなか言葉に出来ない感謝の気持ちを、お母様、お父様に伝えませんか? 美味しいお料理にメッセージケーキとスモールギフトを添えて、「いつもありがとう」をプレゼントに。

Create special moments with the family and show your appreciation to your mother or father as you bond over delicious French meal.

Mother's Day: 3 course lunch, a cake with a personalized message, a carnation flower

Father's Day: 5 course lunch, a cake with a personalized message, a box of chocolate

Mother's day & Father's day plan 「ル ドール」母の日プラン&父の日プラン

母の日 Mother's day 5/7 Sun.~5/14 Sun. | 父の日 Father's day 6/11 Sun.~6/18 Sun.

お1人様 Per person Lunch (3品コース) ¥5,500 | Dinner (5品コース) ¥8,000

内容:お料理、メッセージケーキ、カーネーション(母の日)、チョコレート(父の日)



ゴールデンウィークのお昼は苺とワインを心ゆくまで

人気の「ランチブッフェwithストロベリータイム」がゴールデンウィーク期間中パワーアップ! お料理や苺スイーツと一緒に、ロゼスパークリングとロゼワインのフリーフローをお楽しみいただけます。

Delight your senses in a special lunch treat at Rue D'or with luscious Japanese strawberries featured in the menu selection as well as unlimited pourings of rosé wines and sparkling rosé.

Golden Week Special Lunch "Rouge et Rose"
ゴールデンウィーク特別ランチ「ルージュ・エ・ロゼ」

GW期間中 4/29 Sat.~5/7 Sun. 11:00~14:00

お1人様 ¥7,500 Per person ※フリーフローなしは ¥5,500

内容:メイン料理が選べるランチブッフェ+ストロベリーブッフェ(20種)+ワインフリーフロー(90分)



ティータイム Tea time 12:00~17:30 (L.O.17:00)

バータイム Bar time 月~木・日 Mon-Thu & Sun 17:30~24:00 (L.O.23:30) / 金・土 Fri & Sat 17:30~25:00 (L.O.24:30)

ご予約・お問い合わせ Reservation and Information TEL 06-6258-3333 (10:00~20:00)



ショウグンマリー 1,950円
大阪城を築き、天下を統一した戦国武将・豊臣秀吉に献上するという意味を込めて名付けられました。

セント レジス バー発祥の 「ブラッディーマリー」を日本風に

1934年、セントレジスNYの『キングコールバー』のバーテンダーであったフェルナン・プティオがレシピを完成させた「ブラッディーマリー」。今では世界中のセント レジス ホテルでブラッディーマリーに独自のアレンジを加えたオリジナルカクテルを提供しています。当ホテルのオリジナルは『ショウグンマリー』。「ゆず」や「しょうゆ」を味付けに加え、グラスの縁半分につけた「わさび」パウダーがアクセントに。日本独特の味わいや香りをお楽しみいただけます。

The Bloody Mary - a cocktail that has been synonymous with The St. Regis history since 1934. Created by bartender Fernand Petiot at the King Cole Bar in St. Regis New York. Till this day, the Bloody Mary remains as the signature cocktail served at all St. Regis hotels around the world, with each address concocting their unique recipe. Shogun Mary, our signature Bloody Mary cocktail, uses local flavors such as soy sauce and Yuzu juice and adds on the distinctive flavor of Wasabi on the rim of the glass. Enjoy this libation at The St. Regis Bar.

Staff's Voice

バーテンダー 井之上 昇平 Bartender SHOHEI INOUE

スパイシーなブラッディーマリーのイメージをくつがえす程のまるやかさ。口当たりの良さに驚かれるお客様が多く、女性からも好評です。ご当地ならではの味わいをぜひお試しください。

Our very own Shogun Mary, although the name might sound daunting, especially for some ladies, they get pleasantly surprised with the mild savory and sweet nods of the cocktail. If you're a guest in Osaka and would like an experience like no other, come to the St. Regis Bar and have a Shogun Mary.



弾けるGOLDの泡に酔いしれる、夢のような夜

シャンパン、スパークリング、ビールなど“GOLDの泡”が飲み放題のスペシャルイベントです。GOLDの原子番号「79」をタイトルに冠した、月に一度の贅沢でラグジュアリーなバブルナイトを心ゆくまでお楽しみください。

Gather friends and colleagues for The St. Regis Bar's golden hours, where once a month, gold beverages of champagne, sparkling wine, and beers are served free flowing for 2.5 hours.

Night of 79 ナイト オブ セブンティナイン

4/4・5/2・6/6 18:30~21:00 毎月1回火曜日 Once a month on Tuesday

お1人様 ¥10,000 Per person The Club Epicure 会員価格 ¥9,000



営業時間 11:00~18:00

ご予約・お問い合わせ Reservation and Information TEL 06-6258-3333 (10:00~20:00)

Sweets
&
Bread
by ST. REGIS

Sakura
Mousse



春の訪れを楽しむ桜スイーツ

中に赤いチェリー(グリオット)のゼリーが入ったムースはいかがでしょう? コロンと可愛いフォルムのムースを、桜色のホワイトチョコレートでコーティングし、桜とベリーをトッピングしました。軽い口当たりで、口の中でふわりと溶ける、甘さを控えた上品なテイストです。

The sweetness and tartness of the Red Cherry Griotte Jelly encased within a pink white chocolate shell, decorated with the Sakura and berries is not only pleasant to the eyes but a delight to the palate.

桜ムース 1個 ¥550 | ~ 4/30 Sun.

淡路島産の新玉ねぎがおいしい! 新作パンが期間限定で登場

甘みが強く、みずみずしくて柔らかい新玉ねぎを使ったローストオニオンキッシュや、オニオンブレッドをはじめ、季節のフルーツを使ったデニッシュなどを店頭にて販売します。今だけ味わえる旬の味を是非お召し上がり下さい。

The highlight for this season are onions from the Awajishima's region. Touted as the best and sweetest onions in Japan, delight in our Roasted Onion Quiche, freshly baked Onion bread and a selection of gourmet Danish pastries.

新玉ねぎのキッシュ	1個 ¥360	4/1 Sat.~
ブルーベリーデニッシュ	1個 ¥450	
オレンジデニッシュ	1個 ¥360	
新玉ねぎと スモークサーモンのデニッシュ	1個 ¥480	

Onion &
Smoke Salmon
Danish



春の新作
パン

Roasted
Onion Quiche

最旬フルーツのおいしさが 毎月のお楽しみに

いちばん美味しい旬のフルーツを使ったエクレアを月替わりでご用意します。サクサクのシュー生地、甘さを抑えたカスタードクリームを挟み、食べ頃フルーツをふんだんにあしらいました。

Take home this choux puff pastry filled with fresh custard cream and a generous topping of Japanese seasonal Fruits, such as sweet summer orange in April, mango in May, and cherry in June.

フレッシュフルーツエクレア 1個 550yen~

甘夏のエクレア 4月 April
マンゴーのエクレア 5月 May
チェリーのエクレア 6月 June

Summer Citrus
Eclair

Mango Eclair



Cherry Eclair



「Boulangerie Rue D'or」

セントレジス ホテル 大阪のパン&スイーツショップ「ブランジェリー ル ドール」。焼き上げまでに72時間をかけた「バゲット」や、発酵バターをふんだんに使用した「デニッシュ」、小麦粉にこだわった「パン・ド・ミ」などの定番アイテムに加え、季節のフルーツや野菜を用いたパンなども人気です。また、ケーキやチョコレート、焼き菓子などのホテル特製スイーツはギフトとしても最適です。カフェスペースも併設しています。

Allow the aroma of freshly baked breads and pastries at Boulangerie Rue D'or to delight your senses. Baked daily using cultured butter and specially selected flour, our selection of breads, cakes or pastries are great for an afternoon delight or a light meal. Perfect for take-away or dine-in, our seasonal specials or the popular 72-hour Baguette are great for simple yet delightful meals.

Banquet

Gentleman's Classic Bistro Night



会話をゆっくりと
愉しみながら集うひととき

「ル・ドール」シェフ ヴァンソン・ガドーが腕をふるうブッフエスタイルの伝統料理と、その郷土料理によく合うフランスの地ワインを愉しむジェントルマンのための夜。プロが手ほどきするダーツと、ピアノの生演奏でお届けするシャンソンの歌声もお愉しみいただけます。お1人でも、男性同士でも、素敵な淑女とご一緒でも。

Don your crisp Tuxedo and silk hat, and make a statement at our exclusive one-night only Gentleman's Classic Bistro as we celebrate all things French. Savor an exquisite menu of French heritage specialties paired with fine French wines for an unforgettable experience.

Gentleman's Classic Bistro Night クラブエピキュール
ジェントルマン クラシック ビストロナイト 会員ご優待イベント

4/20 Thu. 18:30 受付 19:00~21:30

The Club Epicure 会員価格 お1人様 **¥20,000** per person

通常価格 お1人様 **¥25,000** per person 場所 11F 宴会場

内容 ブッフエ料理、ライブステーション、シャンパン&ワイン特設バー、ダーツ、シャンソンと生演奏



ビジネスや親睦にランチタイムを有効活用

セントレジスならではのプレミアムな時間と空間をご体験いただける、ランチ付きの期間限定パッケージがご利用いただけます。目的やご利用時間に合わせて、お好きなプランをお選びいただけます。

Premium Meeting Plan プレミアムミーティングプラン

プラン 2時間：コースランチ(ソフトドリンク付き)
2 hours : course lunch with soft drink
3時間：セントレジス特製弁当(ソフトドリンク付き)
3 hours : lunch box with soft drink

お1人様 **¥6,000** ~ per person 場所 11F 宴会場

※平日 月曜～金曜 9:00～16:00の間のご利用とさせていただきます。
※室料・基本音響費含む。
※8名様よりご予約にて承ります。
※本プロモーションは、予約状況によりご案内できない日程がございますので予めご了承ください。
※ランチ付きの期間限定パッケージがご利用いただけます。

心温まるおもてなしで思い出に残るパーティーを

伝統のおもてなしが息づくセントレジスでいつまでも心に残る特別なひとときを華やかにお過ごし下さい。新しい出会いと旅立ちに心からの祝福を。

Farewell and Welcome Party Plan 「歓迎会・送別会」プラン

～5/31 Wed. お1人様 per person
ブッフエ料理 **¥10,000** ~ / コース料理 **¥12,000** ~

場所 11F 宴会場

※乾杯用 特製SAKURAカクテルまたはスパークリングワイン付き
お飲み物: ワイン(赤/白)、ビール、ソフトドリンク (90分フリーフロー)
※ご要望に合わせてプランをお作りいたします。お気軽にお問合せ下さい。



※この季刊誌に掲載されている写真はすべてイメージです。
※記載内容は2017年3月現在のものです。予告なく変更する場合がございます。
All photos are images. Information is current as of March 2017, and subject to change without notice.



祝福に包まれた最高の一日を叶える

すべてを完全オーダーメイドであつらえる、世界にひとつだけのオリジナルウェディング。
セントレジスのBespoke Weddingは1組様限定で1フロアをまるごと貸し切り、
ホテルのウェディングスタッフ全員が心を込めてお手伝いさせていただきます。

スペシャルウェディングフェア

月に1度の限定開催

11階フロアすべてを本番さながらの設えにして、セントレジスのウェディングを五感で体験して頂けるフェアです。

4/16 Sun. 11:00~15:00
5/7 Sun. 11:00~15:00
6/11 Sun. 11:00~15:00

試食会 (2名様 5,000円/要予約) Menu Tasting(Reservation needed)

会場コーディネート Venue Coordination

ウェディングドレス試着 Dress Fitting

ブライダルエステ体験 Bridal Treatment

ホテルツアー Hotel Tour

相談会 Consulting

ウェディング専用サイトはこちらから

ウェディングフェア開催日、会場、ドレス、お料理の情報、各種プランなどについてご案内しております。セントレジス 大阪でのウェディングのご計画・ご準備・ご相談は、こちらのホームページよりどうぞ。

<http://www.stregisosakaweddings.com>



ご予約・お問い合わせ Reservation and Information 11F
ウェディングサロン Wedding Salon TEL.06-6105-5614 11:00~19:00(水曜定休日)

※要予約 Reservation needed
※表記料金には消費税・サービス料13%が含まれております。 The indicated price includes tax and 13% of service charge



Special Wedding Fair

The Interview

WITH BUTLER



「ありがとう」の言葉と

お客様との再会が最高にうれしい瞬間です。

セントレジスバトラーサービスは100年以上も続く、セントレジスならではのサービス。会議前のスーツのアイロン掛けから、レストランのアレンジ、大切な方へのサプライズのお手伝いまで、時間を問わずどのようなご要望にもきめ細やかにお応えいたします。バトラーサービスデスクはもちろん24時間受付。バトラーにすぐつながるので、安心してお過ごしいただけます。また、滞在前や滞在後にEメールでご要望をお知らせいただくことも可能です。セントレジスバトラーサービスは、パーソナルでさりげない、配慮の行き届いたサービス、そしてご期待を上回る体験をお届けいたします。

お客様の中にはバトラーに何を依頼したらいいのかわからず戸惑われたり、ご遠慮される方も。そんな時は「ご予約をうかがい、どのようなことお手伝いできるかさりげなくご提案いたします」と清河エグゼクティブバトラー。セントレジス ホテル大阪のバトラーは15名。お客様ひとりひとりに寄り添ったおもてなしで、ご自宅にいるようなくつろぎと、記憶に残るご滞在をお約束いたします。

With over 100 years of heritage, the St. Regis Butler Service has been a treasured hallmark of the St. Regis experience across all hotels around the world.

The smiles of returning guests and the trust of that these guests placed in our hands are two strongest accolades that The St. Regis Butler team endeavors. Whether it be remembering your favorite of welcome beverage, packing and unpacking of your luggage, these are just some of the iconic services of our Butler Service. For us, no request is too small, no matter the time of the day.

To provide tailored consideration for our guests, we pay great attention in understanding the unique preferences of each guests and the purpose of their visit.

Shiho Kiyokawa, Executive Butler of The St. Regis Osaka and her team of experience butlers are dedicated in providing immaculate butler service with each guest departing with a memorable stay that is of a St. Regis experience.

Allow me,

セントレジスバトラーサービスにお任せください。

2010年のホテル開業時より携わり、現在はセントレジス ホテル大阪 バトラーチームを統括。バトラーサービスの伝統を守りつつ、大阪ならではのホスピタリティを追求。オリジナルのバトラーサービスとして進化させていくことを目指している。

エグゼクティブバトラー

清河 志穂

SHIHO KIYOKAWA



1 【ご到着前】 ・E Butler Service Eバトラーサービス

お客様からのEメールによるリクエストに合わせて、客室備品の手配やレストラン予約などの準備を始めます。



2 PM3:00 ・Beverage Service ・Unpacking

お客さまが到着されたらお出迎え。お部屋の説明をし、ウェルカムドリンクサービスをお持ちしたり、荷ほどきをお手伝いします。



3 PM4:00 ・Concierge Service

お客さまのご予定に合わせて、新幹線やテーマパーク、劇場などのチケットをアレンジ。



4 PM8:00

・Pillow Request



お客さまのお好みに合わせてお部屋をアレンジ。ぐっすりお休みいただけるように枕はサイズや硬さ別にご用意。

〈ピローメニュー全11種類〉

1.ヨーロッパスクエアピロー / 2.抱き枕 / 3.S字型 抱き枕 / 4.ネックロール / 5.畳枕 / 6.低反発枕 / 7.半そば殻枕 / 8.U字型 ソフトピロー / 9.U字型 ネックピロー / 10.バルーンピロー / 11.スプリングピロー

※ご希望の枕がございましたらバトラーまでお申し付け下さい

〈PILLOW MENU〉

1.EUROPEAN SQUARE PILLOW / 2.BODY PILLOW / 3.BODY PILLOW S TYPE / 4.NECK ROLL / 5.TATAMI PILLOW / 6.COMFORT PILLOW / 7.BUCKWHEAT PILLOW / 8.U-SHAPE SOFT PILLOW / 9.U-SHAPE NECK PILLOW / 10.BALLOON PILLOW / 11.POCKETED SPRING PILLOW

*Please contact your St.Regis Butler for assistance



5 PM10:00

・Pressing Service
・Shoeshine Service

プレスや靴磨きサービスでお客様の明日の準備を万全にサポートします。



6 AM6:00

・Breakfast delivery
・Daily Newspaper
・Packing

朝食サービスや新聞のお届け。お客様の出発前には荷造りをお手伝いします。

バトラーの1日

A Day as a Butler



SOTHYS
PARIS

美食と美肌の

スペシャル コラボレーション

キャンペーン期間

2017 4/1(sat)~6/30(fri)

極上トリートメントと
上質な食事で身体の中から美しく輝く

IRIDIUM featuring SOTHYS(イリディウム フィーチャリング ソティス)では、女性なら誰でも気になる「肌質別フェイシャル」をはじめ、心と身体のコリを優しくほぐす「アロマボディトリートメント」と、ホテル館内レストランとのコラボレーションメニューを多数ご用意しております。慌ただしい毎日を忘れ、贅沢なひと時をお楽しみください。母娘はもちろん、ご友人同士、カップルでもご利用いただけます。

Rejuvenate yourself with exclusive special treatments at IRIDIUM featuring SOTHYS.
The St.Regis Osaka offers various package deals of dining at our gourmet restaurants with facial and body treatments at SOTHYS.
We happily assist enriching your moments with your friends or families.

気分に合わせてお選び頂けるプランをご用意しております。

Standard beauty plan スタンダードプラン リーズナブルにお食事とトリートメントをご堪能頂くプラン。

Treatment Course

フェイシャルプラン (60min) Facial treatment plan	ボディプラン (60min) Body treatment plan
コンビネーションプラン (フェイシャル&ボディ) (120min) Facial & Body treatment plan	ネイルプラン (マニキュアorペディキュア) (60min) Nail treatment plan

Restaurants

ランチセット Lunch Set *1ドリンク付き	アフタースーンティセット Afternoon tea set	ディナーセット Dinner set *1ドリンク付き
---------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

*ランチとディナーは、イタリア料理「ラ ベデュータ」、アフタースーンティは「セントレジス バー」でご用意させていただきます。写真はイメージです。

■料金表(お1人様)

	ランチセット	アフタースーンティセット	ディナーセット
フェイシャルプラン	通常¥21,900 相当⇒ ¥16,380	通常¥20,700 相当⇒ ¥15,680	通常¥27,300 相当⇒ ¥20,880
ボディプラン	通常¥21,900 相当⇒ ¥16,380	通常¥20,700 相当⇒ ¥15,680	通常¥27,300 相当⇒ ¥20,880
コンビネーションプラン	通常¥38,100 相当⇒ ¥28,260	通常¥36,900 相当⇒ ¥27,560	通常¥43,500 相当⇒ ¥32,760
ネイルプラン	通常¥11,100 相当⇒ ¥9,900	通常 ¥9,900 相当⇒ ¥9,200	通常¥16,500 相当⇒ ¥14,400

●内容をよりアップグレードした「デラックスプラン」もご用意しています。詳しくは <http://www.stregisosaka.co.jp/jp/IRIDIUMfeaturingSOTHYSHome>

ご来店
特典

- ★期間中、IRIDIUM featuring SOTHYS ビジターフィー (5,000円) 免除
- ★【お二人さま特典】お2人でお越しのお客様には、お1人に1つずつ SOTHYS オリジナルトラベルポーチ&アメニティをプレゼント*要事前予約

*表示価格は全て税金・サービス料込みの価格です。/ Government tax and service charge included.

IRIDIUM FEATURING SOTHYS PARIS

14F Esthetic Salon
イリディウム フィーチャリング ソティス IRIDIUM featuring SOTHYS

ご予約・お問い合わせ Reservation and Information

TEL.06-6241-0088 営業時間 Open 10:00~21:00 *最終受付 Last reservation 20:00



THE CLUB EPICURE

AT THE ST. REGIS OSAKA



セントレジス ホテル 大阪がご提案する 会員制 “美食倶楽部” [ザクラブエピキュール]

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、お飲み物10%割引
- ホテルの無料宿泊券(2名様1泊1室)
- 30,000円相当のお食事券
- 無料ペアディナー券
- 스위트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

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)

— 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

Membership Benefit

- Up to 30% discount for meals at participating restaurants (10% discount for beverages)
- A complimentary hotel night's stay for two persons/1 room
- Cash certificates worth JPY30,000
- Complimentary dinner set menu for two
- Up to off flexible rate and/or preferred rate suite rooms, plus member exclusive offers

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)

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.

【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

HOMMACHI GARDEN CITY

御堂筋・本町を優雅に奏でる
大人の庭園

Hotels, Shops & Restaurants

本町ガーデンシティはホテル、オフィス、ショップ&レストランからなる複合施設で御堂筋沿いに新たな賑わいを創出し、大阪のキタと南を繋ぐランドマークとなっています。

本町ガーデンシティ 〒541-0053 大阪市中央区本町3-6-4

パールとダイヤモンドを2大エレメントとするジュエラー、TASAKI。伝統のクラフツマンシップと妥協なきオリティへのこだわり、そしてクリエイティブ・ディレクター、タクーン・パニクガルの感性が生み出した極上のジュエリーが揃います。



“danger”

自然の魅せる美をテーマに
手掛けた人気シリーズ

植物をモチーフに、TASAKIオリジナルのSAKURAGOLD™を使用した洗練されたフォルムで危険な香りを潜ませた美しさを表現しています。ラウンドのパールから突き出たファンクス(牙)が印象的なジュエリーです。

デインジャー

ファンク ネックレス
(18K SG (チェーン:18K PG)、
あこや真珠、ダイヤモンド)
¥345,600

シグネチャー リング
(18K SG、あこや真珠)
¥248,400

*SGはTASAKIオリジナルの
SAKURAGOLD™の略称です。

TASAKI

店舗フロア
1F

【営業時間】 11:00 ~ 20:00
TEL. 06-4074-5862 URL www.tasaki.co.jp

NOIR hannaは、常に新しいことを求め続ける世界の都市で、既成概念にとらわれない新鮮な目線を持ち、フラワーデザインを通して世界中の人々の生活を豊かにするために活動していきたいと考えています。2009年、新進気鋭のフローラルアーティストであるKenji Takenaka 竹中健次の活動をベースに、上質なフラワーデザインをお客様にダイレクトに提供し続けられるように、New York・Tokyo・Osakaに拠点を築きました。現在、Kenji Takenakaは、NYのスタジオを最大限に活用しながら、ヨーロッパのネットワークも利用し、自身のコンセプトである「色の持つチカラ」を信じ、多くのクリエイターとともに数々の話題あるプロジェクトを成功させており各方面から高い評価を得ています。



FLOWER LOUNGE NOIR hanna フラワーラウンジ ノワール ハンナ

店舗フロア
2F

【営業時間】 11:00 ~ 18:00
TEL. 06-6245-8717

Garden city events

Stylish Jazz Night スタイリッシュジャズナイト

開催日時

4/14 Fri. 5/26 Fri. 6/16 Fri. 19:00 ~ 21:00

入場無料 [場所] 本町ガーデンシティ 1F

問合せ先: FM OSAKA 事業部 06-4396-0856 (平日10時~18時)
オンエア: FM OSAKA (85.1MHz) 「COOL STRUTTIN」
19時~19時55分 4/30(日)、5/28(日)、6/25(日)、7/30(日)



都会の真ん中でありながら、「料理」と「たたずまい」で季節を愛で楽しんでいただける「味吉兆」のこころをまっすぐに表現した店内としつらい。選りすぐりの食材をご納得いただけるお値段とサービスで提供させていただけるよう昼、夜月替わりのコースでご提供いたします。

味吉兆 ばんぶ庵

店舗フロア
B1F

【営業時間】 ランチ / 11:00 ~ 14:30 L.O.
ディナー / 17:00 ~ 20:30 L.O.
(毎月曜日は定休日)

TEL. 06-6245-1055 URL www.bunbu-an.jp



季節の献立

- ・せきまえ お昼の松華堂
平日のお昼の営業時間、テーブル席(禁煙)限定 3,000円
- ・葵(あおい) お昼の営業時間限定 5,000円
- ・若菜(わかば) 8,000円
- ・雅(みやび) 12,000円
- ・福(ふく) 20,000円

華都飯店に集い、味わう至福の宴席は、華都飯店で



モダンな空間で楽しむ伝統の味。隈研吾設計の空間も、おもてなしのひとつです。

1986年の大阪本町店開業以来、馬家伝統の味を受け継ぎ、本場中国の最先端の味を積極的に採り入れながら創り出す料理の数々は、厳選された食材と技が織りなす新しくも奥深い味わい。そんな、心を込めた至高の一皿を、ぜひ皆様でご賞味ください。

Ma's Chinese Restaurant

華都飯店

店舗フロア
B2F

【営業時間】 平日 Lunch / 11:00 ~ 15:00 L.O.
Dinner / 17:00 ~ 22:00 L.O.
日祝 Lunch / 11:00 ~ 15:00 L.O.
Dinner / 17:00 ~ 21:00 L.O.

【総席数】 113席 個室 4部屋(最大24名様)

TEL. 06-6120-3322 URL www.shatohanten.com



華コース

- ・前菜の盛り合わせ
- ・馬家フカヒレの姿煮込み陶板仕立て
- ・本日の点心盛り合わせ
- ・本日の季節野菜と海鮮の炒め
- ・黒毛和牛のオイスターソース炒め
- ・華都飯店名物! 麻婆豆腐とご飯/担々麵(どちらかお選びください)
- ・本日のデザート盛り合わせ

お料理 お一人様 8,000円

※上記コースに+1,000円で北京ダックを追加できます。
※表示価格に消費税が別途加算されます。
※10%のサービス料を頂戴いたします。国産米を使用しています。
※その他、コース料理もご用意しております。
※季節により、食材が変更になる場合がございます。