



(メーカー希望小売価格)
ベンテイガ V8 19,946,000 円 (税込)

The new Bentayga V8. Be Extraordinary.

Discover advanced technology, exquisitely crafted at www.bentleymotors.jp/

ベントレーネットワーク

ベントレー東京	03-5413-2145	〒107-0062	東京都港区南青山 2-5-17	ベントレー神戸	078-599-7600	〒650-0042	兵庫県神戸市中央区波止場町 3-2
ベントレー名古屋	052-744-0580	〒464-0075	愛知県名古屋市中千種区内山 3-9-14	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Bentayga V8です。表示価格は2018年モデルの2018年6月1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。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。© 2018 Bentley Motors Limited.



SEASONAL NEWS

2018 July, August, September



思い出に残る夏を



GRAFF

THE MOST FABULOUS JEWELS IN THE WORLD

FEATURING THE 'ROYAL BRIDE TIARA' AND THE GRAFF 'PROMISE' SETTING
GRAFFDIAMONDS.COM



Garden Wedding

光と緑に包まれて、永遠の愛を誓う

青空の下、緑溢れる空間で人生最高の一瞬を迎える——まるで外国映画のワンシーンのようなガーデンウェディングはいかがでしょう。

セント レジス ホテル 大阪の12階には、大阪市内の中心部とは思えない、自然を感じられる屋外庭園があります。そこで執り行うガーデンウェディングでは、挙式空間のレイアウトからフラワーアレンジメントまで、お好みに合わせて自由自在にカスタマイズ可能。たとえ具体的なプランやアイデアがなくても、おふたりが思い描くイメージ通りの理想のウェディングを叶

えるため、選任のウェディングバトラーや経験豊かなバンケットスタッフ、腕に定評のあるキッチンスタッフ、ハイクラスのフラワースタイリストなど、一流スタッフが打ち合わせから当日まで真摯にサポートいたします。

これだけの規模のガーデンウェディングが、5つ星のおもてなしと一緒に叶えられるのはセントレジスだけ。空と緑に囲まれた開放感あふれるガーデンでのラグジュアリーなウェディングは、おふたりにはもちろん、ゲストの皆様にとってもきっと忘れられない思い出に。まずはお気軽にご相談にお立ち寄りください。

あなたも世界でたったひとつのオリジナルウェディングで、祝福の瞬間を迎えませんか。
セントレジスではウェディングスタッフ全員が心を込めて、最高の1日をお手伝いさせていただきます。

プランやフェア情報は
公式サイトをご覧ください。



ホームページ

www.stregisosakaweddings.com



Instagram

@stregisosaka_wedding

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

※この季刊誌に掲載の表記料金に別途、消費税およびサービス料が加算されます。※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2018年6月現在のものです。予告なく変更する場合がございます。
The consumption tax and service charge will be added to the displayed prices. All photos are images. Information is current as of June 2018, and subject to change without notice.

コラボレーションアフタヌーンティーが
この夏、初登場



行列ができるスイーツ店「PATISSIER eS KOYAMA」の代表で、世界的人気パティシエの小山進氏と、独特の世界観をスイーツで巧みに表現するセント レジス ホテル 大阪のパストリーシェフ伊藤慎二がタッグを組み、期間限定のコラボレーションアフタヌーンティーを企画しました。

このスペシャルメニューへの思いを語り合った2人の対談をご紹介します。



アフタヌーンティーはセントレジス伝統のおもてなしのひとつ。

「自然」と「都会」の
鮮やかなコントラストを

伊藤 セントレジスでは、創始者の母でNY
社交界の中心的存在だったアスター夫人の
おもてなしが今も息づいていて、そのひとつ
がアフタヌーンティーです。アフタヌーン
ティーという一般的なには3段の専用スタン
ドに盛りつけるイメージがあると思いますが、
セントレジスでは軽食とスイーツを合わ
せて10品前後をご用意しております。一番お
いしい状態で味わっていただきたいので、最
近はひと皿ごとにご提供することが多いで

伊藤 慎二 *Shinji Ito*

洋菓子の製造に携わった後、ウェスティンホテル東京で研鑽を積み、2010年よりセントレジスホテル大阪のペストリーシェフを務める。国内のコンクールで数々の受賞歴があり、現在は後進の育成のため技術指導も行っている。

すね。普段はクラシックなエッセンスを取り入れたメニューにしていますが、今回はせっかくの機会なので、全くのゼロベースで考えたいと思いました。

小山氏 全体の流れやボリューム感はずごく大事ですね。僕はスイーツのイメージが強いと思いますが、三田の店ではキッシュやパンなど料理系のものも提供しています。コース的な出し方はしていませんが、そうした普段と違った面を、それぞれ見せることができるのはコラボの面白さだと思います。

伊藤 セントレジスでは紅茶もスタンダードなもの、季節ごとのものを提供していて、食べ物との組み合わせを想像しながら選んでもらうのもいいですね。アフタヌーンティーはランチやディナーに比べ会話や雰囲気を楽しむ要素が大きいですが、今回は食べることも楽しみに来てもらえれば嬉しいです。

小山氏 今回のプロジェクトは、セントレジスホテルという都会のスタイリッシュな場でやるということがすごく大きい。僕は常に、田舎にある三田の店までどうやって足を運んでいただくかということを考えますが、今回は逆に三田のエスコヤマによる都会でのプレゼンテーションとして表現したい。三田の自然と都会のセッションだと考えています。こうした企画では、それぞれの味が出過ぎるとうまく行かない。むしろ普段のメニューとあまり変わらない中に、それぞれの良さを盛り込むことで、普段との差が際立ち、ロケー

小山進氏 *Susumu Koyama*

「PATISSIER eS KOYAMA」(兵庫県三田市)
のオーナーでパティシエ。世界的なチョコレート
品評会などで数々の受賞歴を持つ。人気の「小
山ロール」ケーキをはじめ、大人にも子どもにも
愛されるスイーツのレシピを考案。世界が今最も注
目するパティシエの1人。



三田市の閑静な住宅街にあるes Koyamaの店舗

ジョンの違いを楽しめる気がします。例えば
スコーンに添えるコンフィチュールを僕が考
えたものに変えるだけでも、すごく違ってく
るはずです。僕の店で契約している農家さん
の野菜をちょっと添えたり、テーブルに三田
の草花が飾ったりするのもいいですね。

伊藤 セントレジスパーの前には、日本庭園「天空の庭」が広がっていて、都会の自然を感じてもらうには、まさにふさわしい場所かもしれません。また、今春のストロベリープフェの企画で、イチゴ生産者の方と話をさせてもらったのですが、ホテルだと通常は仕入れを通してとなりがちです。でも、セントレジスの規模だから生産者と直接やり取りして、提供できる部分もあり、今後も地産地消のような機会を増やすことができればと考えていたところです。

小山さんのように普段と違う視点で提案
していただけるのは作り手としてやはりとて



(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

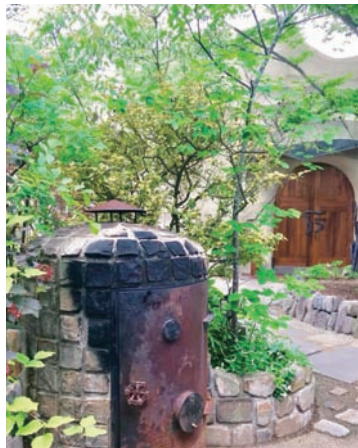
をインプットしてくれる場所が自然です。小さい頃から、青い空や緑や花を見ているといろいろ思いつきます。

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

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、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 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。

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
--	---	--

※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。

【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

※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)

1日1組様
限定

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。リュ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ト、スベアリブ)

【お飲物】シャンパンマム / 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]



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

赤・白・緑のトリコローレ！ 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 バ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、ボトルガとともに / 牛肉サーロイン 白葡萄と赤葡萄のモザイク 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。

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サ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の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



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・ロース・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.



1・2F

RUE D'OR フレンチビストロ「ル ドール」 French Bistro

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buffet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buffet

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ブリミエ(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滞につき1セット
(・バスキューブ ・ボディスクラブ ・シャープ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愉しみいただける、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愉しみください。

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ヴィアリ社のキャビア(4g)が含まれております。



French Gourmand Dinner



「カツオの薫焼き〜フレンチスタイルで〜」

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。



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』のお料理とのマリージュをご賞味ください。

Bourgogne "Louis Jadot" & Oregon "Resonance" Dinner
ブルゴーニュ「ルイ・ジャド」&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

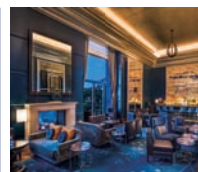


Sip and swirl Burgundy wines from the world-famous Maison Louis Jadot winery, whose history of over 150 years in wine-making speaks for itself. The St. Regis Osaka invites you to a special wine dinner, uniting the exceptional plate by Rue D'or with "Louis Jadot" fine wines.

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 06-6105-5659 (10:00～20:00)



“宝石のような果物の輝き”を 老舗の紅茶で味わう

3ヶ月毎のシーズナルティー第2弾は、300年の歴史と伝統を誇るドイツティー「ダルマイヤー」。今回のテーマは“Jewels of Fruits”。太陽の日差しが反射する水面の煌めきや、森の生き生きとしたエネルギーを感じさせる一杯とともに、優雅なひとときをお過ごしください。

For those who delight in the subtle elegance of tea, join us for a tea discovery themed around “Jewels of Fruits”. Presented by Dallmayr, a German tea of over 300 years of history and tradition, embark on a tasting of quiet luxury in every sip.

Seasonal Tea “Dallmayr” シーズナルティー「ダルマイヤー」

6/1 Fri.～8/31 Fri. | ¥1,300 per order

【アイ스티ーメニュー例】
[サンサルテーション]
緑茶ベース、シロップ漬けされたマンゴーとレモンスライス
[フルーツフォレスト] ※カフェインフリー
ハイビスカス、ローズヒップ、アップルやブラックベリー
[アプリコットピーチ] ※カフェインフリー
オレンジピールやアプリコット、ハイビスカスやひまわり
[トゥルシー] ※カフェインフリー
トゥルシーハーブ、ルイボス、オレンジ、ジンジャー、スパイス

チーズの奥深さに魅せられる夜

定番から稀少なチーズまで、各国の様々なチーズをお楽しみいただけるワンデイイベントを開催。お気に入りのチーズとベストマッチングのワインを、お好きなだけお召し上がりください。

Rare cheeses and wines pair to make a gastronomic one-night event not to be missed. A sampling of cheese like Camembert, Mozzarella, Roquefort, Chèvre, Brie and others will introduce you to aspects of cheese you have not yet discovered. Our St. Regis Sommelier awaits with answers to how best to match your wines with your favourite cheese.

Le Fromage ル・フロマージュ

9/7 Fri. 17:30 受付 / 18:00 スタート

お1人様 ¥9,000 per person | 【内容】各種チーズ、チーズ料理、
ペアリングワイン、ウイスキー(フリーフロー)



Seasonal Cocktails

盛夏から初秋へ 毎月、旬の風味を愉しむ一杯を

食材をとことん厳選した「匠カクテル」を月替わりでお届けします。今回は夏から初秋にぴったりの素材をピックアップ。オリジナリティー溢れる組み合わせや、その時期ならではの新鮮な美味しさと出合う楽しさを是非。

In pursuit of using only the freshest ingredients, the St. Regis Bar presents the Takumi Cocktail, tippie that reflected the tastes of the season each month.

TAKUMI The Cocktail 匠・ザ・カクテル

7/1 Sun.～9/30 Sun.

¥2,200～ per glass

【メニュー】[7月] 黒蜜のようなモラレスシロップを使用したモヒート
[8月] ミカドレモンを使用したシトラスフローズンダイキリ
[9月] 旬の梨を使用したマティーニ

サーキットを走るレースカーのように 駆け抜ける爽やかな風味



2017年11月に発表された新型ベントレー・コンチネンタルのレースカーであるコンチネンタルGT3が、いよいよこの夏、鈴鹿に登場いたします。鮮やかなグリーンの車体をイメージしたカクテルで、空想レースをお楽しみください。

Bentley Motorsport will unleash the new Continental GT3 race car at Suzuka 10 Hours Endurance Race this summer. Commemorate the debut of this championship-winning racer with a special cocktail.

Bentley Cocktail ベントレーカクテル「コンチネンタルGT3」

7/1 Sun.～9/30 Sun.

¥2,000 per glass



The Bottle Fair ボトルフェア



お気に入りのウイスキーをボトルキープ

サントリーのスコッチウイスキー2種とバーボンウイスキー1種のボトルフェアを期間限定で開催。この機会に是非お気に入りのボトルをセントレジスバーでキープしてみてください。

Keep your favorite limited edition bottles of Suntory Scotch Whiskey and Bourbon at the St. Regis Bar.

7/1 Sun.～9/30 Sun.

ボトルプライス ¥22,000～ per bottle



WA no Kiwami

Summer Vege & Camembert

BLT Brioche

BLT Brioche

Berry Jelly

Peach Jelly

Mango Jelly

Muscat Tart

宝石のような輝きでのどごしツルン！

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.

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.

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.

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 dinning 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ブ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
- ◆「セントレジスパ」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)

NEW
Sothys Athletics.

My number one
well-being coach!



スポーツをライフスタイルに取り入れ、
健康的な心と身体の充足感を求めて
アクティブに毎日を過ごす、アスリートや
スポーツを楽しむ全てのひとに向けて
新しいボディケアベネフィットを
お届けする新プログラムが登場。



Official partner
to Caroline Garcia.
WTA international tennis player.

キャロリン・ガルシア

- AT HOME -

ニュートリ リラクシングオイル
100ml 5,500円 (税別)



＜調整／補う／和らげる＞
3つの目的を持つ、アスレ
チックアクティビティのために
特別に処方されたオイル。

調整：最適なエクササイズの準備
のために肌の調整を向上さ
せる

補う：肌の柔軟さと栄養素を取り
戻すのを助ける

和らげる：エクササイズ後、肌を癒す

※運動時以外の使用でも肌に栄養を与え、
しっとり滑らかに整えます。

- IN CABIN -

アスレチックストリートメント
バーニング&リラクシング
50分～115分 ♂♀



《こんな方におすすめ》

- ・エクササイズの前後に
- ・重要な日の前に…
- ・ストレスによる緊張を緩和
- ・瘦身プログラムの追加で
- ・長いご旅行の後に

健康的でアクティブなライフ
スタイルを求める方に、エク
ササイズの前後などで目的に
あったトリートメントを行うこ
とで、バランスのとれた、しな
やかなボディをキープします。

【エクササイズ前】
ウォーミング&シェイプアップ効果

【エクササイズ後】
クールダウン&リラクシング効果

【ノンアスリート】
脂肪燃焼&スタイルアップ効果

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)



— 18 29 —
DELVAUX



Twitter & Instagram: @Delvaux
www.delvaux.com

デルヴォー表参道

〒150-0001
東京都渋谷区神宮前5-10-1
GYRE 1F
TEL.03-6418-0983

デルヴォーGINZA SIX

〒104-0061
東京都中央区銀座6-10-1
Ginza Six 2F
TEL.03-3573-3335

デルヴォー ドーバー
ストリートマーケットギンザ

〒104-0061
東京都中央区銀座6-9-5
DSMC 5F
TEL.03-6228-5080

デルヴォー梅田阪急

〒530-8350
大阪府北区角田町8-7
阪急うめだ本店2階
バックキヤラー
TEL.06-6313-2049

デルヴォー大阪

〒542-0081
大阪府中央区南船場4-3-11
大阪豊田ビル1F
TEL.06-6282-0050

デルヴォー京都高島屋

〒600-8520
京都市下京区四条通
河原町西入真町52
京都高島屋店2F
TEL.075-379-2452

FROM THE KINGDOM OF BELGIUM



HOMMACHI GARDEN CITY

御堂筋・本町を優雅に奏でる大人の庭園

ハリウッドセレブに愛される理由。



ハリウッドセレブに愛される理由。それは優雅で高級感のある柔らかさを持ちながら、取扱いが簡単である事、kashwére（カシウエア）は、1999年「カシミヤのような柔らかさでありながら、洗濯・乾燥機の使用が可能」な素材として初めて開発されました。kashwéreが誕生するまでには約2年の歳月がかけられ、100以上のテストが繰り返し行われました。その結果、高級感のある風合いを維持しながら、洗濯・乾燥機の使用を可能にするというオリティの高さを実現しています。

kashwére

店舗フロア
1F
【営業時間】 11:00～20:00
TEL. 06-6253-0660 URL www.kashwerejapan.com



アカデミー賞やグラミー賞などの名だたる賞でギフトに起用される、ハリウッドセレブが愛してやまないブランドkashwére。その「まるで雲につつまれているよう」と称賛される風合いをぜひご体感ください。

こころ映す香り



一日のはじまりに、すがすがしい香りを楽しむ。部屋に香りを薫かしめ、大切な人をお迎える。仕事の合間に、一日の終わりに、あるいは旅先で。香は、その時々的心を映し、人々の心に静寂をもたらします。その日の気分に寄り添う香りから折々のシーンにふさわしい香りまで。いつでも、そっとくゆらせたくなる・・・そんなとりどりのお香をご用意しております。

香老舗 松榮堂

店舗フロア
1F
【営業時間】 10:00～19:00（月曜日～土曜日）
10:00～18:00（日曜日・祝日）
TEL. 06-6121-5590 URL www.shoyeido.co.jp



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



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きます。夜月替わりのコースでご提供いたします。

味吉兆
ぶんぶ庵
AJIKITCHO
BUNBU-AN

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（わかな）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。限研吾設計の空間も、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／担々麺（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、食材が変更になる事がございます。