

報道関係各位

2つの新企画、フレンチビストロ「ル ドール」でスタート

フランス地方を巡る美食の旅「ツール・ド・フランス」と、
優雅な週末を過ごす「シャンパン飲み放題 ブランチ」

セント レジス ホテル 大阪は、中船場・御堂筋沿いに位置するパリ香る洗練されたフレンチビストロ「ル ドール」にて、フランスを舞台に巡る、各地方をテーマにした月替わりの美食メニューシリーズ「ツール・ド・フランス」と、贅沢なひとときを演出する飲み放題のシャンパンと伝統的なビストロメニューをセミビュッフェスタイルでお楽しみいただく週末限定の「ウィークエンド & シャンパンランチ」の2つのプロモーションをスタートいたしました。

フランス地方の味を巡る「ツール・ド・フランス」。12月のゴールには素敵なプレゼントも

地中海香るマルセイユ・プロヴァンス地方からワイン王国 ボルドー地方まで、月替わりのフランス各地方をテーマに、ランチおよびディナーを毎月10日間限定で実施します。6月は17日から26日までの開催で、湾岸都市マルセイユより、プロヴァンス地方の代表的な料理「魚介たっぷりブイヤベース」が登場。アミューズから始まる、ランチは全5品、ディナーは全5品または7品の2コースで、ご要望に応じて、料理に合わせたペアリングのフランスワインもご提案いたします。この極上の美食の旅に6月から12月の7ヶ月間、毎月ご参加いただいたお客様には、ゴールの特典として「ル ドール」のクリスマスディナー（12月16日～25日実施予定）にご招待するほか、全参加者から抽選でスイートルーム1室を含むペア宿泊ご招待券を5名様にプレゼントいたします。

シャンパン飲み放題つきランチで、ウィークエンドを特別に

週末を優雅に過ごす美食家のためにご提供する「シャンパンランチ」は、フォーミュラ1（F1）の表彰台で勝者がシャンパン・ファイトに使うことで有名な シャンパン “G.H.Mumm（ジェ・アッシュ・マム）” をお好きなだけ飲み放題でお楽しみいただけるのが魅力。話題のウィークエンドランチと組み合わせてご利用いただくことが可能です。

ウィークエンドランチは、メインディッシュとして5種類の中からお選びいただき、ビュッフェスタイルで楽しむ日替わりの前菜、新鮮な野菜や旬のフルーツなどを楽しむサラダバー、焼き立てのブレッドなど豊富なメニューを取り揃えております。

開放的な高い吹抜けと印象的なデザインの壁、巨大なランプシェードが象徴的かつカジュアルで魅惑的な「ル ドール」。本物を知るお客様にもご満足いただける極上のお料理やワインとシャンパンを味わっていただく旅を、セント レジス ホテル 大阪が誇る活気あふれるフレンチビストロでお楽しみください。



【料理イメージ】

「ツール・ド・フランス Le Tour de France」 年間テーマ

- 6月 湾岸都市マルセイユより プロヴァンス地方
「魚介たっぷりブイヤベース」
- 7月 フランスの庭園 ロワール地方
「ハーブ&ベジタブル」
- 8月 偉大なる都市ランス シャンパーニュ地方
「シャンパンとのペアリングを愉しむ」
- 9月 食通の街リヨンよりお届け ブルゴーニュ地方
「本格家庭料理」
- 10月 甲殻類の宝庫 ル・ノルマンディ
「ムニユー クルスタッセ」
- 11月 世界三大珍味 ペリゴール地方
「フォアグラ&トリュフ」
- 12月 ワイン大国 ボルドー地方 狩猟解禁
「ジビエ料理」

6月 - 湾岸都市マルセイユより プロヴァンス地方「魚介たっぷりブイヤベース」 概要

地中海の太陽がまばゆいマルセイユから、サフランが匂い立つブイヤベースを、伊勢海老を使った豪華な一品としてご用意いたします。ズッキーニの花にたっぷりのシーフードを詰めた郷土料理や、プロヴァンスで好んで食される鶉などフランスの港町を存分にご堪能いただけるコースをお楽しみください。

期間： 6月17日（金）～26日（日）

予約・お問い合わせ： 06-6105-5612（10：00～20：00）

- ランチメニュー

料 金： 4,800 円

時 間： 11：30 - 14：30（ラストオーダー 14：00）

メニュー： アミューズ盛り合わせ

プロヴァンス野菜の煮込みを詰めたトマトのファルシー

魚介たっぷりブイヤベース マルセイユ風

アプリコットとアーモンド風味のヌーガーグラッセ

コーヒー又は紅茶



- ディナーメニュー

料 金： 5コース 7,500 円 / 7コース 11,000 円

時 間： 17：30 - 21：30（ラストオーダー 21：00）

メニュー：

【5コース】アミューズ盛り合わせ

鶉のコンフィエを添えたサラダ仕立て 南フランスの香り

マルセイユの郷土料理 伊勢海老入り魚介たっぷりブイヤベース

アプリコットとアーモンド風味のヌーガーグラッセ

コーヒー又は紅茶

【7コース】アミューズ盛り合わせ

プロヴァンス野菜の煮込みを詰めたトマトのファルシー

鶉のコンフィエを添えたサラダ仕立て 南フランスの香り

海の幸入り温かい花ズッキーニの詰め物 ニース風

マルセイユの郷土料理 伊勢海老入り魚介たっぷりブイヤベース

アプリコットとアーモンド風味のヌーガーグラッセ

コーヒー又は紅茶

料金は、全て税込サービス料別

4種のペアリングワイン付きコース（料金：15,500円）もご用意しております。

「ウィークエンド ブランチ & シャンパン ブランチ」 概要

実施曜日： 土曜日、日曜日、祝日
時 間： 11:00 - 14:30 (ラストオーダー 14:00)
2部制： 1部 11:00 12:30 / 2部 12:45 14:30
予約・お問い合わせ： 06-6105-5612 (10:00~20:00)

- ウィークエンド ブランチ

料 金： 3,900 円
メニュー： 前菜、デザートはビュッフェスタイルお楽しみください。
メインディッシュは下記の中から1つお選びいただけます。
鱈のグリル、タイムソース
オマール海老のロースト
仔牛のソテー マレンゴ風
豚ロース肉、マスタードソース
仔牛のポーピエット
牛サーロイングリル、ボルドレーズソース (+800 円)
コーヒー又は紅茶

- シャンパン ブランチ

ウィークエンド ブランチのメニューに加え、フォーミュラ1 (F1) で有名な シャンパン “G.H.Mumm (ジェ・アッシュ・マム)” を90分間飲み放題でお楽しみいただけます。

料金： 6,000 円

料金は、全て税込サービス料別



セント レジス ホテル&リゾートについて

時代を超えた洗練とモダンな高級感を併せ持つセント レジス ブランドは、たゆまぬ努力によって極上のおもてなしを追求してきました。創業者のジョン・ジェイコブ・アスター4世が第1号をニューヨークにオープンしてから、1世紀以上。いまやセント レジスは、世界中の主要都市で、比類のないラグジュアリーとくめ細やかなサービス、そして洗練されたエレガントなホテルとして、その名を知られています。今後は、こうした伝統を受け継ぎながら、さらに世界展開を進め、北米のバイアビーチ、プエルトリコ、バルハーバー、そしてバミューダ諸島のプライベートアイランドに待望のセント レジスがオープンする予定です。南米では、プエノスアイレスやカナリヤのリビエラに進出する見通しです。アジアでも、バンコク、成都、クアラルンプール、南京、三亚、龍湾、天津での開業計画を発表しました。アフリカ・中東では、アブダビ、カイロ、ドーハ、モーリシャスへの展開を進める予定です。セント レジスならではの魅力は、行き届いたサービスと心配り、あこがれのロケーションと豪華なデザインと言えるでしょう。詳しくは www.stregis.com をご覧ください。

セント レジス ホテル 大阪 概要

所在地： 大阪府大阪市本町 三丁目六番十二号
TEL： 06-6258-3333 (代表)
HP： <http://www.stregisosaka.co.jp/>



【本件に関するお問合せ先】

セント レジス ホテル 大阪 PR事務局 (プラチナム内) 担当： 小澤 直也、袴田 美菜
TEL： 03 - 5572 - 6072 / MOBILE： 080-5047 - 2154 / FAX： 03 - 5572 - 6075
MAIL： n-ozawa@vectorinc.co.jp