



“ホワイトデーは大切な人と、心が寄り添う一日を”
セントレジス ホテル 大阪 WHITE DAY 2011

セントレジス ホテル 大阪では、ホワイトデーを迎える全ての方に上質で、ドラマティックな時間をお過ごしいただくため、「WHITE DAY THE ST.REGIS OSAKA2011」と題し、スペシャルディナー付きのご宿泊プランをご用意いたしました。レストランでは、スペシャルコースがロマンティックなホワイトデーを演出し、またホワイトデーのプレゼントとして世界を虜にするセントレジスのパウンドケーキを3種ご用意しております。

【WHITE DAY THE ST.REGIS OSAKA 2011】

宿 泊 期 間: 3月11日(金)～3月14日(月)

予 約 受 付 期 間: 3月1日(火)～3月13日(日)

予約/お問い合わせ: 06-6105-5631

内容: 3つのステイプランをご用意いたしました(詳細は下記ご参照)。

チェックイン後は、パトラーによるグラスシャンパンとホワイト・ミニエクレアのデザートをサービス。さらに、ホワイトローズのプレゼントがお二人のロマンティックな一日の始まりを演出いたします。夕食は伝統的なビストロ料理を提供する「ル・ドール」、または北イタリアの邸宅をイメージした「ラベデュータ」でのホワイトデースペシャルディナーをご堪能ください。

【ステイプラン】

■ ホワイトデー スペシャルプラン “純白の想い”

フレンチビストロ「ル・ドール」でのディナー付きプラン。メニューの詳細は次項料理欄をご覧ください。

ルームタイプ: デラックスルーム、他

料金: デラックスルーム 39,000 円(税サ込)～(2名様・1泊)

■ ホワイトデー スペシャルプラン “Mimosa (ミモザ)”

イタリア料理「ラベデュータ」でのディナー付きプラン。メニューの詳細は次項料理欄をご覧ください。

ルームタイプ: デラックスルーム、他

料金: デラックスルーム 43,000 円(税サ込)～(2名様・1泊)

■ ホワイトデー スイートプラン

ルームタイプ: 花菖蒲スイート

料金: 200,000 円(税サ込)～(2名様・1泊)

本ステイプラン料金でご利用いただけるお部屋の数には限りがございます。また、上記以外の制限や適用除外日が適用される場合がございます。



ST REGIS
OSAKA

【レストラン】

■ フレンチビストロ「ル・ドール」

フレンチビストロ「ル・ドール」には、愛を紡ぐ思いを言葉にしたコースが登場。キャビアやフォアグラなど贅沢な食材が前菜からメインまでふんだんに使用したお料理に、ホワイトチョコレートと苺のロマンティックなデザート添えたコースをご堪能いただけます。

コース名：“純白の想い”

料 金：12,000 円(税込み・サービス料別)

メニュー：・アミューズ盛り合わせ

- ・帆立貝柱のボワレにインカ目覚めポテのエスプーマ
“イヴォワール・ショコラ”見立てにキャビアを添えて ほうれん草のクーリーと共に
- ・フランス産フォアグラのボワレにトビナンプール 菊芋のピューレを合わせて
洋梨とパイナップルのフレッシュを添えて
- ・牛テールと野菜のトリュフ風味のコンソメ パイ包み焼き
- ・的鯛のロティ 生姜香るブルブランにメロンを添えて
- ・和牛フィレ肉のボワレ ヘーゼルナッツのソース
- ・ホワイトチョコレートのケースに入った苺とホワイトチョコレートのムース “純白な想い”



■ イタリア料理「ラ・ベデュータ」

イタリア料理「ラ・ベデュータ」では、イタリアの3月のお花「ミモザ」をモチーフにした限定コースメニューをご用意いたしました。春の食材を存分にご賞味いただきながら、イタリアのお花とともに、心が寄り添うディナータイムをお楽しみください。

コース名：“Mimosa(ミモザ)”

料 金：16,000 円(税込み・サービス料別)

メニュー：・ミモザと槍烏賊 カヴォロネロ添え

- ・菜の花のラザニア、和歌山県産シラス添え
- ・アサリのリゾットのほろ苦いハーブ風味
- ・像の耳仕立てのミラノ風カツレツと季節のサラダ
- ・トルタミモザ



食材の仕入れ状況により一部食材が変更になる場合がございます。ご了承ください。

ご予約は、2 日前までにお申し付けください。

予約/お問い合わせ：06-6105-5612

ST REGIS

OSAKA

3-6-12 Hommachi, Chuo-ku, Osaka Japan ・ tel 81 6 6258 3333 fax 81 6 6258 3337 ・ STREGIS.COM/OSAKA

【パウンドケーキ】

上質な素材と季節の風味をモチーフに、パティシエの豊かな感性が花開いたセントレジスのパウンドケーキ。心から寄り添うホワイトデーのプレゼントとして繊細な美しさを湛える逸品とともに、贅沢な時間をお過ごしください。



・パウンドショコラ (Royal Chocolate)

カカオ 70%のチョコレートを使用し、ドライフィグ(ドライいちじく)とくるみを加えた濃厚なパウンドケーキ。チョコレート本来のビターな風味が楽しめるケーキは、伝統と風格を備えたセントレジスのスタンダード。

・パウンドフルーツ (Fruit Talk)

洋酒に漬け込んだオレンジ、レーズン、チェリー、レモン、パイン、プラムが彩りと食感にアクセントを加える、口溶けまるやかなパウンドケーキ。フルーツの酸味と甘味が口の中に広がり、香りも豊かなスイーツ。

・紅茶のパウンドケーキ (4 Red Fruits TEA)

茶葉の高貴な香りを練りこんだパウンドケーキに、4つのフルーツ(チェリー、イチゴ、ラズベリー、グロゼイユ)のフレーバーを加えました。紅茶とフルーツが奏でる贅沢なハーモニーが、ティータイムを至福の時間に変えます。

料 金: 2,200 円(税サ込)

サイズ: 24cm

ケーキはお引取りの2日前までのご予約をお願いいたします。

予約/お問い合わせ: 06-6105-5612

■ ルドール (RUE D'OR) 概要

本町、いちょう並木の御堂筋にパリ香るスタイリッシュなテラスが広がるフレンチビストロ「ルドール」。屋外テラスのある2フロア構造に113の座席を配した、カジュアルで洗練された雰囲気の中、シグネチャーメニューである頬肉のワイン煮込みや人気のオレンジスフレなど、フランスの伝統的なビストロ料理に現代的な彩りを添えた様々な料理をお楽しみいただけます。

また、2階のワイン&チーズバーではシェフが創造する「キュージューヌ ドゥ フロマージュ(チーズコース)」をご用意しております。

■ ラベデュータ (LA VEDUTA) 概要

由緒あるイタリアの邸宅を思わせる雰囲気「ラベデュータ」では、セントレジスならではの豪華な朝食やアフタヌーンティーもお楽しみいただけます。ランチやディナーでは、オープンキッチンにて目の前で調理される、豪華で、斬新な北イタリア料理をお楽しみください。

ST REGIS
OSAKA

3-6-12 Hommachi, Chuo-ku, Osaka Japan ・ tel 81 6 6258 3333 fax 81 6 6258 3337 ・ STREGIS.COM/OSAKA

■ 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き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イリビエラに進出する見通しです。アジアでも、大阪、バンコク、成都、クアラルンプール、ラサ、南京、三亚亜龍湾、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 3 丁目 6 番 12 号

T E L：06-6258-3333 (代表)

H P：<http://www.stregisosaka.co.jp/>



ST REGIS

OSAKA

3-6-12 Hommachi, Chuo-ku, Osaka Japan • tel 81 6 6258 3333 fax 81 6 6258 3337 • STREGIS.COM/OSAKA