

ニューヨーク・インスパイアードフード

## *New York Inspired Food*

ミートローフ マスタードグレイビー マッシュポテト ローストベジタブル  
*Meat Loaf, Mustard Gravy, Mashed Potato, Roasted Vegetable*

マカロニ&チーズ ベーコン フライドオニオン グリュイエールチーズ  
*Mac & Cheese, Bacon, Fried Onion, Swiss Cheese*

ホットドッグ ポークソーセージ ザワークラウト ハニーマスタード フレンチフライ  
*Hot Dog, Pork Sausage, Sauerkraut, Honey Mustard, French Fries*

ビーフバーガー オニオンコンフィ ベーコン エメンタールチーズ フレンチフライ  
*Beef Burger, Caramelized Onion, Bacon, Swiss Cheese, French Fries*

*Each ¥2,400*

ニューヨーク・インスパイアードドリンク

## *New York Inspired Drink*

チャイ  
*Chai*

フローズンホットチョコレート  
*Frozen Hot Chocolate*

チョコレート ミルクシェーク  
*Chocolate Milk Shake*

*Each ¥1,200*

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。  
 The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
 If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
 Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

ディナー プリフィクス メニュー  
*Dinner Menu à Prix Fixe*

3 品コース・ <i>Three course</i> 前菜+メインディッシュ+デザート+プティフール <i>Starter, Salad or Soup + Main + Dessert + Café &amp; Petit Fours</i>	¥5,800
4 品コース・ <i>Four course</i> 前菜 2 品+メインディッシュ+デザート+プティフール <i>Starter 2 kinds + Main + Dessert + Café &amp; Petit Fours</i>	¥6,800
5 品コース・ <i>Five course</i> 前菜 2 品+シーフード+メインディッシュ+デザート+プティフール <i>Starter 2 kinds + Seafood + Main + Dessert + Café &amp; Petit Fours</i>	¥8,800

前菜

*Starters, Salad & Soup*

À la Carte / アラカルト ¥1,600


スモークサーモン コンディメント  
*Smoked Salmon Served with Traditional Condiments*


田舎風パテ リーフサラダ ピクルス マスタード  
*Country Style Pâté, Leaf Salad, Pickles, Mustard*

エスカルゴ ブルゴーニュ風  
*Baked Escargots, Burgundy Style*

Suppl. +¥500

シーザーサラダ パルメザン ベーコン クルトン アンチョビ *N*  
*Caesar Salad, Parmesan, Bacon, Croutons & Anchovy*

 ラディッキオとリンゴのサラダ クルミ ゴートチーズ アップルヴィネガー *N, V*  
*Radicchio, Apple, Walnut & Goat's Cheese, Apple Cider Vinaigrette*

 バターナッツカボチャのスープ パンプキンシードペースト リコッタチーズ *V*  
*Butternut Squash Soup, Pumpkinseed Pesto, Ricotta*

トマトのスープ チェダーチーズ クルトン  
*Roasted Tomato Soup, Cheddar Crouton*



*P*Pork 豚肉, *V*Vegetarian ベジタリアン, *N*Nuts ナッツ, *S*Spécialités スペシャルティ


上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
 食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
 季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。  
 The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
 If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
 Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

## メインコース

### Main Course

À la Carte / アラカルト ¥2,800


サーモンのロースト チリメンキャベツ ポロ葱のクレーメ ジャガイモ  
Baked Salmon, Savoy Cabbage, Melted Leek Beurre Blanc, Potatoes

 グリルシュリンプ ビスク コーンピューレ ホウレン草  
Grilled Shrimp, Bisque Sauce, Corn Purée, Spinach

Suppl. +¥500

ロブスター テルミドール クリームスピナッチ ジャガイモ *S*  
Whole Boston Lobster Thermidor, Creamed Spinach & Potatoes

Suppl. +¥2,600 / Half +¥500

 アメリカンビーフサーロインステーキ フレンチフライ  
NY Strip Steak, Sirloin, 160g, French Fries

Suppl. +¥900

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 マッシュポテト トリュフ風味 *S*  
Braised Beef Cheek, Burgundy Sauce, Truffle Mash

豚肩ロースのロースト スパイシーアップルバター カボチャピューレ キャベツ *P*  
Roasted Pork Shoulder Loin, Spiced Apple Butter, Pumpkin Mash & Cabbage


若鶏の赤ワイン煮込みポットパイ仕立て マッシュルーム ジャガイモ エンドウ豆  
Chicken Pot Pie Style, Braised Chicken, Mushroom, Potatoes, Peas




## デザート／チーズ

### Dessert & Cheese


À la Carte / アラカルト ¥1,400

 アップルパイ バニラアイスシナモン風味 *N*  
Apple Pie, Vanilla & Cinnamon Ice Cream

リコッタチーズケーキ レモンシャンティー *N*  
Ricotta Cheese Cake, Lemon Chantilly

 スティッキートフィーディング デーツ バニラアイス *N*  
Sticky Toffee Pudding, Dates, Vanilla Ice Cream



 スモアチョコレートプディング グラハムクラッカー マシュマロ *N*  
S'Mores in a Jar, Chocolate Pudding, Graham Cracker, Marshmallow

アイスクリーム & シャーベット 3種 (ストロベリー、バニラ、チョコレート、レモン、シャンパン)  
Ice Cream & Sorbet / choose 3 flavors (Strawberry, Vanilla, Chocolate, Lemon, Champagne)

### チーズ・セレクション

Selection of Cow, Sheep or Goat Artisanal Cheese Served with Seasonal Garnishes

1 枚 / 1 Piece

Suppl. +¥800

3 枚 (テイスティングサイズ) / 3 Pieces (tasting portion)

Suppl. +¥1,800

*P*Pork 豚肉, *V*Vegetarian ベジタリアン, *N*Nuts ナッツ, *S*Spécialités スペシャルティ

上記の料金を別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。  
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

## 今月のソムリエおすすめ・*Sommelier selection du mois*



シャンパーニュ・ <i>Champagne</i>	¥2,500
白ワイン・ <i>Vin Blanc</i> ゲヴェルツトラミネール / <i>Gewurztraminer, Trimbach</i>	¥1,500
赤ワイン・ <i>Vin Rouge</i> コート デュ ローヌ レ ベック ファン / <i>Cotes du Rhone Villages Les Becs Fins</i>	¥1,500

## グラスワイン・*Au Verre*



ソムリエおまかせテイस्टイング 3 杯セット / <i>Sommelier selection 3 glass</i>	¥3,000
スパークリングワイン・ <i>Bulle</i>	¥1,200
白ワイン・ <i>Vin Blanc</i> プティ シャブリ / <i>Petit Chablis, Jean Claude Courtault</i> シャトー ロスピタレ / <i>Château J. Hospitalet, Gerard Bertrand</i>	¥1,000 ¥2,000
赤ワイン・ <i>Vin Rouge</i> ブルゴーニュ ピノ ノワール / <i>Bourgogne Pinot Noir, Henri</i> シャトー ジュゲ / <i>Château Juge</i>	¥1,000 ¥2,000
ロゼワイン・ <i>Vin Rosé</i> ムートン カデ レ パルセル ロゼ / <i>Mouton Cadet Les Parcelles Rose</i>	¥1,000

## アペリティフ・*Apéritif*

シェドール・ <i>Shed'or</i> (バニラウォッカ、ストロベリー、クランベリー、ソーダ) ( <i>Vanilla Vodka, Strawberry, Cranberry, Soda</i> )	¥1,500
キール・ <i>Kir</i>	¥950
キールロワイヤル・ <i>Kir Royal</i> / ミモザ・ <i>Mimosa</i> / ベリーニ・ <i>Belini</i>	Each ¥1,800
ペルノ・ <i>Pernod</i> / デュボネ・ <i>Dubonnet</i> / カシス・ <i>Cassis</i> / シャルトリユーズ・ <i>Chartreuse</i> オレンジ ジントニック・ <i>Orange Gin Tonic</i> / シーブリーズ・ <i>Sea Breeze</i> スーズジンジャー・ <i>Suzu Ginger</i> / リレヴィヴィ・ <i>Lillet Vive</i>	Each ¥1,500

## ビール・*Bière*

生ビール サントリー プレミアムモルト / <i>Draft Beer Suntory Premium Malts</i>	¥1,250
ノンアルコールビール・ <i>Non Alcoholic Beer</i>	¥1,050

## モクテル・*Mocktail - Cocktail sans alcool*

レッドランプ・ <i>Red Lamp</i> (ストロベリー、クランベリー、グレープフルーツ、ソーダ) ( <i>Strawberry, Cranberry, Grapefruits, Soda</i> )	¥1,200
---	--------

上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。  
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.

## ルドール フリーフロープラン・Rue D'or Free Flow



スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール / ソフトドリンク ¥3,500  
Sparkling Wine / White Wine / Red Wine / Beer / Soft Drinks

白ワイン / 赤ワイン / ソフトドリンク ¥2,500  
White Wine / Red Wine / Soft Drinks

### ソフトドリンク・Soda et Jus de fruit

アラン ミリア フレンチグレープワインジュース 330ml Each ¥1,500  
Alain Milliat French Grape Wine Juice

シャルドネ / ソーヴィニヨン ブラン / カベルネ ロゼ  
メルロ ルージュ

Chardonnay Blanc / Sauvignon Blanc / Cabernet Rose / Merlot Rouge

オレンジ / グレープフルーツ / クランベリー Each ¥850  
Orange / Grapefruits / Crumberry

コーラ(& ゼロ) / ジンジャーエール Each ¥850  
Cola (& Zero) / Ginger Ale

### ミネラルウォーター・Eau Minéral

ペリエ・Perrier 750ml ¥1,300

オレッツァ・Orezza 500ml ¥1,300

エヴィアン・Evian 750ml ¥1,300

山崎の水 (炭酸水)・Yamazaki no Mizu (Sparkling) 330ml ¥1,300

### コーヒー／紅茶・Café ou Thé

エスプレッソ / コーヒー / カフェオレ / カプチーノ / ショコラ Each ¥700  
Espresso / Coffee / Café au lait / Cappuccino / Chocolate

セントレジス大阪オリジナルティー・ネリネ ¥1,300  
St. Regis Osaka Original Tea, Nerine

イングリッシュブレックファースト / ダージリン / アールグレイ Each ¥700  
Lemonsky / Jasmine

レモンスカイ / ジャスミン

レッドベリーズ **D** / カモミール **D** / ペパーミント **D** / ルイボスバニラ **D**

English Breakfast / Darjeeling / Earl Gray / Lemon Sky / Jasmine

Red Berries **D** / Chamomile **D** / Peppermint **D** / Rooibos Vanilla **D**

**D:Decaffeinated** カフェインフリー

上記の料金の別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。  
食物アレルギーをお持ちのお客様はご注文の前にスタッフに必ずお伝えください。  
季節により、内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ。

The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.  
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.  
Please be advised that menu is subject to change depending on seasonal availability.