

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.

ランチ プリフィクス メニュー
Lunch Menu à Prix Fixe

3 品コース・*Three course* ¥3,600

前菜 + メインディッシュ + デザート + プティフル
Starter, Salad or Soup + Main + Dessert + Café & Petit Fours

4 品コース・*Four course* ¥4,600

前菜 2 品 + メインディッシュ + デザート + プティフル
Starter 2 kinds + Main + Dessert + Café & Petit Fours

5 品コース・*Five course* ¥6,200

前菜 2 品 + シーフード + メインディッシュ + デザート + プティフル
Starter 2 kinds + Seafood + Main + Dessert + Café & Petit Fours

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.

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, 16oz, 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


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プディング 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.

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> ゲヴェルトトラミネール/ <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asting 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 L'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

アペリティブ・*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> / シャルトリューズ・ <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 プレミアムモルツ・ <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
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.