

メニュー デギュスタシオン

## Menu Degustation

## 3品コース・Three courses

前菜、メインディッシュ、デザート  
Hors d'œuvre, plat principal, dessert

¥5,800

## 4品コース・Four courses

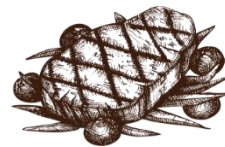
前菜2品、メインディッシュ、デザート  
Two hors d'œuvres, plat principal, dessert

¥6,800

## 5品コース・Five courses

前菜3品、メインディッシュ、デザート  
Three hors d'œuvres, plat principal, dessert

¥8,800



前菜

À la Carte / アラカルト ¥2,100

## Hors d'Œuvres

## サラダ SALADE

シーザーサラダ ベーコン クルトン ポーチドエッグ  
Caesar Salad, Bacon, Crouton, Poached Egg

## 冷前菜 ENTRÉE FROIDE

サーモンと夏野菜のテリーヌ マスタードクリーム ガーデンハーブ  
Salmon & Summer Vegetable Terrine, Mustard Cream, Garden Herbs **Suppl. +600** 自家製ポークパテ 自家製ピクルス マスタード サラダ **P, V**  
Pork Pate Maison, Pickles, Mustard, Salad **Suppl. +300**バイヨンヌハム イチジクのマリネ カッターチーズ **Suppl. +500**  
Bayonne Ham, Marinated Fig, Cottage Cheese

## スープ SOUPE

 オニオンスープ グリエールチーズ クルトン  
Onion Soup, Gruyère, Croutonダブルコンソメスープ 季節野菜 **Suppl. +400**  
Consommé Double, Seasonal Vegetable

## 温前菜 ENTRÉE CHAUDE

ホタテの香草パン粉焼き キャベツとベーコンのソテー  
Herb-Crusted Grilled Scallop, Sautéed Cabbage & Bacon エскарゴ ブルゴーニュ風 **V**  
Escargot à la Bourguignonne フォアグラのソテー 桃のキャラメリゼ ブリオッシュ **Suppl. +1,100 V**  
Sautéed Duck Foie Gras, Caramelized Peach, Brioche

チーズ

## Fromage du Jour

"un repas sans fromage c'est come une journée sans soleil"

## チーズ・セレクション

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

1種 (テイastingサイズ) / 1 kind **¥1,200**3種 (テイastingサイズ) / 3 kind **¥3,300**

デザート

## Dessert

À la Carte / アラカルト ¥1,600

 フランキャラメル シャンティー  
Flan Caramel, Chantillyマンゴーパルフェ パッションフルーツのソース ミントグラニテ  
Mango Parfait, Passionfruit Sauce, Mint Granitéガレットオレンジ オレンジのキャラメリゼ バニラのアイス **Suppl. +700**  
Galette Orange, Caramelized Orange, Vanilla Ice Cream

メインディッシュ

À la Carte / アラカルト ¥3,200

## Plats Principaux

## 魚料理 POISSON

スズキのソテー ラタトゥイユ ソース・ピストウ  
Sautéed Sea Bass, Ratatouille, Sauce Pistou ロブスターテルミドール **Suppl. +2,700** ハーフサイズ **Suppl. +1,300**  
Boston Lobster Thermidor 1/2 Size

## 肉料理 VIANDE &amp; VOLAILLE

仔羊のロースト トウモロコシのピューレ トマトコンフィ バルサミソース  
Roasted Lamb, Corn Purée, Tomato Confit, Balsamic Sauce鴨モモ肉のコンフィ レモンのロースト ポテト マスタードソース  
Duck Leg Confit, Roasted Lemon, Potato, Mustard Sauce ビーフブルギニオン トリュフ風味のポテトピューレ **Suppl. +700**  
Braised Beef Bourguignon, Truffle Flavored Potato Purée

メニュー マルシェ

## Menu Marché ¥14,000

シェフ シグニチャーコース

## Chef Signature Course

トマトのムース キャビア バジル ライム  
Tomato Mousse Caviar Basil Limeオマール海老とアボカドのサラダ  
コンソメジュレ ガーデンサラダ トマトのカップ  
Lobster Avocado Salad Consommé Jelly Garden Salad Tomato Cupトマトとビーツのガスパチョ  
ヤリイカ カッターチーズ オレガノ オリーブパウダー  
Gazpacho Tomato and Beet, Squid, Oregano Olive Powderイサキのロースト  
トマトとムール貝のエルマジョン  
Roasted Grunt Tomato and Mussel Elmajon国産牛サーロインとズッキーニのルーロ  
トマトとナスのプレッセ クミン風味のソース  
Japanese Beef Sirloin and Zucchini Roll Tomato and Eggplant Press Cumin Sauce本日のフロマージュ  
トマトジャム、ナッツ  
Today's Fromage, Tomato Jam, Nutsアメラトマトのコンポート  
カモミールとアニスのジュレ フロマージュブランのムース  
Amera Tomato Compote Chamomile and Anise Jelly Fromage Blanc Mousse**P**Pork 豚肉, **V**Vegetarian ベジタリアン, **N**Nuts ナッツ

## モクテル・Mocktail - Cocktail sans Alcohol

ノンアルコールビール Non Alcoholic Beer	¥1,300
ジントニック Vargin Gin Tonic	¥1,500
ベリーニ Vargin Bellini	¥1,500
レッドランプ ストロベリー、クランベリー、グレープフルーツ、ソーダ Red Lamp Strawberry, Cranberry, Grapefruits, Soda	¥1,500

## 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 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 Alain Milliat French Grape Wine Juice Chardonnay Blanc / Sauvignon Blanc / Cabernet Rose / Merlot Rouge	Each ¥1,900
オレンジ / グレープフルーツ / クランベリー Orange / Grapefruits / Cranberry	Each ¥1,100
コーラ(& ゼロ) / ジンジャーエール Cola (& Zero) / Ginger Ale	Each ¥1,100

## ミネラルウォーター・Eau Minéral

ペリエ 750ml Perrier 750ml	¥1,600
オレッツァ 500ml Orezza 500ml	¥1,600
エヴィアン 750ml Evian 750ml	¥1,600
山崎の水 (炭酸水) 330ml Yamazaki Sparkling Water 330ml	¥1,600

## コーヒー Café

エスプレッソ / コーヒー / カフェオレ / カプチーノ / ショコラ Espresso / Coffee / Café au lait / Cappuccino / Chocolate	Each ¥900
---	-----------

## 紅茶 Thé

セントレジス大阪オリジナルティー・ネリネ St. Regis Osaka Original Tea, Nerine	¥1,600
イングリッシュブレックファースト / ラベンダーアールグレイ パッションペアー / カモミールブロッサム / モンスーンチャイ English Breakfast / Lavender Earl Gray / Passionate Pear / Camomille Blossoms / Monsoon Chai	Each ¥900
カフェインフリー Decaffeinated	Each ¥900
デカフェイングリッシュブレックファースト / ペパーミント バニライボス / リラックス (ハーバル) / エナジー (ミントシトラス) Decaffeinated English Breakfast / Peppermint Rooibos Vanilla / Relax (Herval) / Energy (Mint Citrus)	