

シーズナル シェフ スペシャル

*Seasonal Chef's Special*Rue D'or Chef  
Tetsuya Ueda*Signature Course**Entrées*タラバ蟹とアボカドのガトー イクラ ハーブのサラダ  
*King Crab & Avocado Tian, Salmon Roe, Herb Salad**Plats Principaux - Poisson*オマール海老のスチーム コンソメ カリフラワーピューレ  
*Steamed Boston Lobster, Lobster Consommé, Cauliflower Purée & Salad**Plats Principaux - Viande*仔羊のマリアカラス風 トリュフソース ポテトガレット 小玉ネギ  
*Maria Callas-Style Lamb, Truffle Sauce, Potato Galette, Small Onion**Desserts*洋梨のベル・エレーヌ ヴァローナチョコレートソース アーモンド バニラアイスクリーム  
*Pear "Belle-Hélène", Valrhona Chocolate Sauce, Almond, Vanilla Ice Cream*

¥11,000

フロマージュ

*Fromages du Jour**"un repas sans fromage c'est come une journé sans soleil"*

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

+¥900

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

¥2,100

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・*Three course* ¥5,800  
前菜、メインディッシュ、デザート、プティフール  
*Entrée, Main, Dessert, Café & Petit Fours*

4 品コース・*Four course* ¥6,800  
前菜、スープ、メインディッシュ、デザート、プティフール  
*Entrée, Soup, Main, Dessert, Café & Petit Fours*

5 品コース・*Five course* ¥8,800  
前菜、スープ、シーフード、メインディッシュ、デザート、プティフール  
*Entrée, Soup, Seafood, Main Meat, Dessert, Café & Petit Fours*

前菜

*Entrées*

*À la Carte / アラカルト* ¥2,100

スモークサーモンのタルタル クスクスのタブレ サワークリーム  
*Smoked Salmon Tartar, Crème Fraîche, Couscous Tabbouleh*

自家製パテ プルーンのコンポート リンゴとセロリ  
*Pâté Maison, Prune Compote, Apple & Celery Root*

ビブレタスのサラダ 鴨のスモーク クルトン タマゴ 自家製ドレッシング *P*  
*Bibb Lettuce, Smoked Duck & Crouton, Chopped Egg, House Vinaigrette*

タラバ蟹とアボカドのガトー いくら ハーブのサラダ *S*  
*King Crab & Avocado Tian, Salmon Roe, Herb Salad*

エスカルゴ ブルゴーニュ風 *N*  
*Escargot à la Bourguignonne*

フォアグラのソテー カブのハニーグレイズ ブリオッシュ *S*  
*Sautéed Duck Foie Gras, Honey Glazed Turnip, Brioche*



*Suppl. +¥1,000*

*Suppl. +¥500*

*Soup*

*À la Carte / アラカルト* ¥1,400

カリフラワーポタージュ ビーツ クルトン *V*  
*Cauliflower Potage, Beetroot Croûtons*

フレンチオニオンスープ グリュイエールチーズ  
*French Onion Soup, Gruyère*



*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

### Plats Principaux

À la Carte / アラカルト ¥3,200

タラのロースト マッシュポテト チリメンキャベツ バターソース  
Oven-Baked Cod Fillet, Mashed Potato, Savoy Cabbage & Sauce Beurre Blanc

鯛のソテー ポレンタガレット クリームホウレン草 ナツメグ風味  
Sautéed Sea Bream, Polenta Galette, Creamed Spinach, Nutmeg



ロブスター テルミドール *S*  
Whole Boston Lobster Thermidor

Suppl. +¥2,600 / Half +¥1,000

オマール海老のスチーム コンソメ カリフラワーピューレ *S*  
Steamed Boston Lobster, Lobster Consommé, Cauliflower Purée & Salad

Suppl. +¥1,000

豚肩ロースのロースト レンズ豆 キャベツ ポテト ベーコンの煮込み 粒マスタードソース *P*  
Roasted Pork Shoulder Loin, Lentil, Cabbage, Potato & Bacon Stew, Pommery Mustard

牛頬肉の赤ワイン煮込み ベーコン マッシュルーム マッシュポテトトリュフ風味 *S*  
Braised Beef Bourguignon, Bacon Lardons, Champignon, Truffle Flavored Potato Purée

Suppl. +¥500

牛サーロインステーキ カフェドパリ風 フレンチフライ  
Entrecôte Café de Paris, 160g, Pommes Frites

Suppl. +¥900

牛フィレ肉のボルドー風 骨髄 マッシュポテト オニオンコンフィ  
Filet de Boeuf Bordelaise, Bone Marrow, Mashed Potato, Onion Confit

Suppl. +¥1,400

フォアグラ追加 40g *Suppl. +¥1,200*

Add Sautéed Duck Foie Gras, 40g

仔羊のマリアカラス風 トリュフソース ポテトガレット 小玉ねぎ *S*  
Maria Callas-Style Lamb Truffle Sauce Potato Galette Small Onions

Suppl. +¥2,500

## デザート

### Dessert

À la Carte / アラカルト ¥1,600

ブラックフォレストクープ チョコレートガナッシュ サワーチェリー シャンティ *N*  
Black Forest Coupe, Chocolate Ganache, Sour Cherry, Chantilly

クラシックガトーショコラ シャンティ *N*  
Gâteau au Chocolat, Chantilly

シフォンケーキ シャンティ ストロベリーコンポート  
Chiffon Cake, Chantilly, Strawberry Compote

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)

洋梨のベル・エレーヌ ヴァローナチョコレートソース アーモンド バニラのアイス *S, N* *Suppl. +¥500*  
Pear "Belle-Hélène", Valrhona Chocolate Sauce, Almond, Vanilla Ice Cream



*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 Jugue</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> / シャルトリューズ・ <i>Chartreuse</i> Each ¥1,500	
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>	

## 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.