

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、プティフール
Entrée, Main, Dessert, Café & Petit Fours

4 品コース・ *Four course* ¥4,600

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* ¥6,200

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 ¥1,600

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 ベーコン クルトン タマゴ 自家製ドレッシング *P*
Bibb Lettuce, Crispy Bacon & Crouton, Chopped Egg, House Vinaigrette



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

Suppl. +¥500

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
Sautéed Duck Foie Gras, Honey Glazed Turnip, Brioche

Suppl. +¥800

牡蠣のフロレンティーナ ホウレン草 モルネーソース
Baked Oysters Florentine, Spinach, Sauce Mornay (half dozen)

Suppl. +¥1,200

スープ

Soup

À la Carte / ア ラ カルト ¥1,200

カリフラワーポタージュ ビーツ クルトン
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

Plats Principaux

À la Carte / ア ラ カルト ¥2,800

鱈のロースト 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

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 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
フォアグラ追加 40g *Suppl. +¥1,200*
Add Sautéed Duck Foie Gras, 40g

Suppl. +¥1,400



デザート／チーズ

Dessert & Fromages du Jour

À la Carte / ア ラ カルト ¥1,400

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 シャンティール *N*
Black Forest Coupe, Chocolate Ganache, Sour Cherry, Chantilly

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

シフォンケーキ シャンティール 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)

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

3 枚 (テイastingサイズ) / 3 Pieces (tasting portion)

Suppl. +¥900

Suppl. +¥2,100

*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

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・Champagne	¥2,500
白ワイン・Vin Blanc ゲヴェルツトラミネール/Gewurztraminer, Trimbach	¥1,500
赤ワイン・Vin Rouge コート デュ ローヌ レ ベック ファン / Cotes du Rhone Villages Les Becs Fins	¥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 / Sommelier selection 3 glass	¥3,000
スパークリングワイン・Bulle	¥1,200
白ワイン・Vin Blanc プティ シャブリー/Petit Chablis, Jean Claude Courtault	¥1,000
シャトー ロスピタレ/Château L'Hospitalet, Gerard Bertrand	¥2,000
赤ワイン・Vin Rouge ブルゴーニュ ピノ ノワール / Bourgogne Pinot Noir, Henri	¥1,000
シャトー ジュゲ / Château Jugue	¥2,000
ロゼワイン・Vin Rosé ムートン カデ レ パルセル ロゼ/Mouton Cadet Les Parcelles Rose	¥1,000

アペリティブ・Apéritif

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

ビール・Bière

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

モクテル・Mocktail - Cocktail sans alcool

レッドランプ・Red Lamp (ストロベリー、クランベリー、グレープフルーツ、ソーダ) (Strawberry, Cranberry, Grapefruits, Soda)	¥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
Sparkling Wine / White Wine / Red Wine / Beer / Soft Drinks ¥3,500

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

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 *Each* ¥1,500

Alain Milliat French Grape Wine Juice

シャルドネ / ソーヴィニオン 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 ☺ / カモミール ☺ / ペパーミント ☺ / ルイボスバニラ ☺
English Breakfast / Darjeeling / Earl Gray / Lemon Sky / Jasmine
Red Berries ☺ / Chamomile ☺ / Peppermint ☺ / Rooibos Vanilla ☺

☺:Decaffeinated カフェインフリー

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.