



ST REGIS
OSAKA

The St. Regis Osaka Hand Made Baked Sweets

セントレジス ホテル 大阪オリジナルの特製マドレーヌ、サブレ、エクレアが新発売。
ヨーロッパを代表するお菓子の伝統をそのままに、オリジナルレシピに忠実に、厳選した素材を使用してお作りしております。
美味しさはもちろん、セントレジス ホテル 大阪のエッセンスが感じられる見た目にもこだわりました。
ホテルメイドならではのクオリティーの焼き菓子は、大切な方へのお土産やギフトにもぴったりです。

Sablé サブレ

サブレは、フランスの中心部にある小さな町、ナンシーのパン屋で偶然に作られました。ジャック・フルリエが大失敗したケーキの前に立ちつくしていた時、彼の妻はそれをクッキーとして販売するという素晴らしいアイデアを思いつきました。やがてその失敗作は評判となり、「Sablé de Nançay」が誕生しました。サブレという言葉は、フランス語で「砂」という意味です。

- <サレ>
仏産フルール・ド・セル（塩の花）と発酵バターを使用し、長時間低温で焼き上げた厚みのあるサブレです。
- <ショコラ>
エクアドル産チョコレートと贅沢に使用したビターなチョコチップサブレです。
- <メープル&キャラメル>
塩生キャラメルの触感がアクセントの、メープルシュガーサブレです。
- <抹茶>
宇治抹茶を使用し、バターでしっとり仕上げたりっちな食感のダイヤモンドサブレです。

【価格】各1枚 ¥230（税別）
（左より）サレ、チョコレート、キャラメル、抹茶



Madeleines マドレーヌ

マドレーヌの起源は様々な哲学に由来すると言われています。フランスの小説家 マルセル・ブルーストは、マドレーヌを彼の幼年期の記憶と結び付け「過去の思い出（失われた時間を求めて）」という小説の中で描写しました。もうひとつは、ポーランド前国王のエピソードです。ある盛大なお祝いの日、王は貝殻の形をしたデザートが気に入り、「誰がこの素晴らしいお菓子を作ったのか」と尋ねました。多くの人が驚いたことに、それは、マドレーヌという名前の若い召使いが作ったのでした。

- <ラムレーズン>
自家製ラムレーズンと国産のラム酒の風味がひきたつ、大人のマドレーヌです。
- <チョコレート>
カカオ分の高いチョコレートを使用。しっかりとチョコレートを感じたい方に。
- <ハニー>
六甲の弓削牧場のはちみつをたっぷり贅沢に使用した、ジューシーでリッチな味わいです。
- <柚子>
柚子の皮を入れた生地を焼き上げ、柚子のシュガーグレーズでコーティングしました。

【価格】各1個 ¥250（税別）
（左より）ラムレーズン、チョコレート、ハニー、柚子



Gift Box ギフトボックス

手土産や贈り物にぴったりのギフトボックスです。

ギフトボックス（サブレ8個入り）1箱 ¥2,200（税別）
ギフトボックス（マドレーヌ8個入り）1箱 ¥2,500（税別）



ご予約は、店頭・お電話またはホームページにて承ります。

※ お支払いは、事前 WEB 予約時あるいはお受取り当日店頭にて、クレジットカードまたは現金にて承ります。

Éclair エクレア

もともと“公爵夫人”と呼ばれていたエクレアは、パストリー業界でのいくつもの時代を経て進化しました。

1850年にフランスのリヨン出身の無名パティシエが、この素晴らしいデザートで現代のエクレアに近いビジュアルまで完成させたと言われています。

このファッションナブルでエレガントなデザートは人気を博し、瞬間に人々の心を奪いました。エクレアという名前は“フラッシュライト（閃光）”を意味し、瞬時（フラッシュ）に口へ運びたくなるその美味しさは、甘い喜びにびったりのイメージを呼び起こします。



ニューヨークチーズケーキ ¥680 (税別)
チーズクリーム、ブルーベリーコンフィチュール
ブルーベリー、フォンダン、胡桃サブレ



ティラミス ¥680 (税別)
マスカルポーネクリーム、エスプレッソビスキュイ
ココアパウダー、パフ入りチョコレート



ブラウニーチョコレートオレンジ ¥650 (税別)
チョコレートカスタードクリーム、オレンジコンフィチュール
チョコレートガナッシュ、チョコレートサブレ、ブラウニー



シャンパーニュ ¥1,100 (税別)
シャンパンカスタードクリーム、シャンパンゼリー
フォンダン、サブレ

※その他、期間限定のエクレアも販売しております。

The St. Regis Brioche ブリオッシュ

3つのテイストをご賞味いただける、ホテル特製のブリオッシュセットです。
そのままでもトーストしても、美味しくお召し上がりいただけます。

<トリュフ>トリュフが香るリッチな大人のブリオッシュです。

<プレーン>バター風味がしっかりと味わえる、ほんのりと甘いブリオッシュです。

<薩摩芋>薩摩芋と黒ゴマが入った和風ブリオッシュです。

【価格】3個セット ¥1,000 (税別)
(左から)トリュフ、プレーン、薩摩芋



販売場所 セントレジスホテル大阪 1F「ブランジェリー ルドール」

営業日時 日・月曜日 8:00 ~ 14:00
火~土曜日 8:00 ~ 18:00
※営業時間は変更になる場合がございます。

WEB予約 <https://bit.ly/2Bf6w2D>

ご注文・お問合せ

TEL 06-6105-5659 (10:00 ~ 19:00)

セントレジスホテル大阪

〒541-0053 大阪市中央区本町三丁目6番12号

www.stregisosaka.com