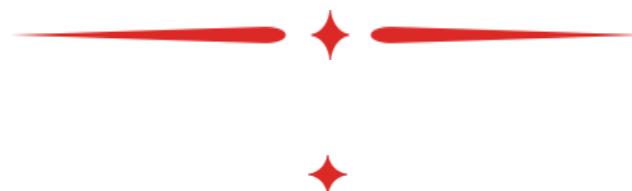


Formules Déjeuner

ランチメニュー



前菜 1品 スープ 1品 メイン 1品 デザート 1品
1 Appetizer 1 Soup 1 Main 1 Dessert



大阪を訪れる方々が気軽に足を運べる、そして地元の人たちに愛されるレストランを目指し、大阪のベストアドレス、

セント レジス ホテル 大阪だからこそ叶う
極上の美食体験をご提供いたします。

長年フランス料理界で活躍するミシュランスターシェフ飯塚 隆太氏を監修に迎え、伝統的なフランス料理を重んじながら、

素材本来の味わいを活かすシンプルながらも
洗練された料理をご堪能いただけます。

気軽なお集まりから大切な人との特別なお食事まで
様々なシーンでご利用いただけるブラッスリー「RÉGINE」で、
洗練されたひと時をお愉しみください。

Les Entrées♦

富士の介サーモンの自家製スモーク
フヌイユと柑橘を添えて

Homemade Smoked "Fujinosuke" Salmon, Fennel and Citrus [m, e]

本日のスープ

Today's Soup [m, e, wh]

Les Plats♦

頬肉の赤ワイン煮 野菜のロティを添えて
Red Wine Braised Beef Cheek, Roasted Vegetables [m]

Les Desserts♦

本日のガトーもしくはタルト
Today's Cake or Tart [m, e, wh, w]

wh = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/egg
b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp w = くるみ/walnut

季節により内容が変更になる場合がございます。
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。

Nespresso Selection

レギュラーコーヒー

Coffee

アメリカーノ

Americano

エスプレッソ

Espresso

カフェラテ

Caffè Latte

カプチーノ

Cappuccino

Tea Selection

ブラックティー | Black Tea

イングリッシュブレックファースト

English Breakfast

アールグレイ

Earl Grey

モンスーンチャイ

Monsoon Cha

カフェインフリー | Caffeine-Free

デカフェ

インイングリッシュブレックファースト

Decaffeinated English Breakfast

オーガニックバニラルイボス

Organic Vanilla Rooibos

カモミールフラワー

Chamomile Flower

オーガニックペパーミント

Organic Peppermint Leaves

クラシックブルー

Classic Blue

リラックス

Relax

エナジー

Energy

グリーンティー | Green Tea

パッションネイトペアグリーンティー

Passionate Pear Green Tea

RÉGINE