

Formules Déjeuner

ランチメニュー



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