

BEER Free-Flow PLANS

《ビール飲み放題プラン》※90min

イエロー “Yellow” お1人様 ¥3,000 per person

ビール (プレミアムモルツ、<香る>エール)、スタンダードカクテル、ソフトドリンク
Free-Flow of Draft Beer (The Premium Malt's, Kaoru-Ale), Standard cocktails and Soft drinks.

イエロー・アルファ “Yellow α” お1人様 ¥5,000 per person

スパイシー&ヘルシー前菜 + タンドリーシュリンプスキューワ
ビール(プレミアムモルツ、<香る>エール)、スタンダードカクテル、赤・白ワイン、ソフトドリンク
Spicy & Healthy Appetizer Platter + Tandoori Shrimp Skewer
Free-Flow of Draft Beer (The Premium Malt's, Kaoru-Ale), Standard cocktails, Wines and Soft drinks.



CHAMPAGNE Free-Flow PLANS

《シャンパン飲み放題プラン》※90min

追加料金でお好きなシャンパンに変更可能です。

For an additional fee, you may upgrade your champagne with below.

- ・マム グラン コルドン ロゼ(+ ¥3,000)
- ・ペリエ ジュエ グラン ブリュット(+ ¥3,000)
- ・ペリエ ジュエ ベル エポック(+ ¥19,000)

- ・Mumm Grand Cordon Rosé(+¥3,000)
- ・Perrier Jouet Grand Brut(+¥3,000)
- ・Perrier Jouet Belle Epoque(+ ¥19,000)

Recommended

レッド “Red” お1人様 ¥10,000 per person

スパイシー&ヘルシー前菜 + ピッツァ・マルゲリータ + メインディッシュ
メインディッシュは下記より好きなものを1品お選び下さい。
・国産牛サーロインのタリアータ ・サーモンロースト ・ポークリブのグリル ・仔羊のミラノ風カツレツ

Spicy & Healthy Appetizer Platter + Margherita Pizza + 1 choice “From the Grill” menu.
・Japanese Sirloin Tagliata ・Roasted Salmon ・American Grilled Pork Ribs ・Lamb Cutlet Milanese style
シャンパン(マム グラン コルドン)、スタンダード・シャンパンカクテル、
ビール(プレミアムモルツ、<香る>エール)、赤・白ワイン、ソフトドリンク
Free Flow of Mumm Grand Cordon champagne, standard and champagne cocktails,
Draft Beer (The Premium Malt's, Kaoru-Ale), Wines and Soft drinks.

グリーン “Green” お1人様 ¥8,000 per person

スパイシー&ヘルシー前菜
シャンパン(マムグランコルドン)、スタンダード・シャンパンカクテル、
ビール(プレミアムモルツ、<香る>エール)、赤・白ワイン、ソフトドリンク

Our Spicy & Healthy Appetizer Platter
Free Flow of Mumm Grand Cordon champagne, standard and champagne cocktails,
Draft Beer (The Premium Malt's, Kaoru-Ale), Wines and Soft drinks.

ロゼ “Rosé” お1人様 ¥13,000 per person

スパイシー&ヘルシー前菜 + タンドリーシュリンプスキューワ + ピッツァ・マルゲリータ
+ 本日のパスタ + メインディッシュ + 本日のデザート
シャンパン(マムグランコルドンロゼ)、スタンダード・シャンパンカクテル、
ビール(プレミアムモルツ、<香る>エール)、赤・白ワイン、ソフトドリンク

Our Spicy & Healthy Appetizer Platter + Tandoori Shrimp Skewer
+ Margherita Pizza + Today's Pasta + 1 choice “From the Grill” menu + Dessert of the day.
Free Flow of Mumm Grand Cordon Rose champagne, standard and champagne cocktails,
Draft Beer (The Premium Malt's, Kaoru-Ale), Wines and Soft drinks.



THE ST. REGIS BEER GARDEN

Food Menu 《フードメニュー》

※アラカルトで1品からご注文いただけます。



THE ST. REGIS BEER GARDEN
2019/4/26 Fri.~9/30 Mon.
場所:セントレジス ホテル 大阪12F セントレジスガーデン St. Regis Garden
平日 Weekday 17:30~22:30(L.O. 22:00)
土・日・祝 Weekend & Holiday 17:00~22:30(L.O. 22:00)

Bites バイト

アボカド、スイートチリ、コリアンダーのタコス寿司
Sushi rice / Avocado / Sweet chili sauce / Coriander
¥1,800

黒毛和牛のたたき、水菜サラダと柚子ポン酢
Seared Japanese Kuroge Wagyu beef / Citrus yuzu sauce / Mizuna salad
¥3,200

鶏手羽元、パイナップルスウィートチリソース
Chicken wings / Sweet pineapple chili sauce
¥1,800

ケイジャンシュリンプ、ワカモレとポテトチップス
Cajun shrimp / Guacamole / Potato crisps
¥2,800

グリルソーセージのフォカッチャドッグ、スイートキャベツとマスタード
Grilled sausage / Focaccia / Sweet cabbage / Mustard
¥1,800

フライドポテトスパイシーチーズグラタン
Fried potato / Chili cheese / Gratin
¥1,800



コリアンダーのタコス寿司

Sushi & Sashimi 寿司&刺身

ヘルシー野菜寿司 シトラスマヨネーズと山葵
Seasonal vegetables / Citrus mayo / Wasabi
¥3,200

ソフトシェルクラブの天婦羅寿司 レタス、アボカド、スイートチリマヨネーズ
Soft shell crab tempura / Lettuce / Avocado / Sweet chili mayo
¥3,500

国産牛のロッシーニ風 生春巻、赤ワインソース、マッシュルーム
Rice paper / Japanese beef Rossini / Red wine sauce / Mushroom
¥3,800



ヘルシー野菜寿司

Salad サラダ

ムスクランブーケサラダ、スイートマト、レッドオニオン、胡瓜
Mesclun salad / Sweet tomato / Red onion / Cucumber
¥2,000

サニーサイドエッグサラダ、アボカド、ルーコラ、夏野菜
Sunny side egg / Avocado / Arugula / Summer vegetables
¥2,200

蛸とポテトのパプリカマヨネーズ チミチュリソース パームハーツとスプラウト
Octopus / Paprika mayo / Chimichurri / Potato / Heart of palm / Sprout
¥2,400

バーニャカウダ イタリアンアンチョビディップとクルトン
Bagna cauda (Italian anchovy dip) / Seasonal vegetable / Crouton
¥2,800



ムスクランブーケサラダ



サニーサイドエッグサラダ

Field 穀物の恵み

スパイシーサラミピッツア トマト、モzzarella、オリーブ
Pizza / Spicy salami / Tomato / Mozzarella / Olive
¥2,800

スパゲッティ アラビアータ 唐辛子、トマト、パセリ
Spaghetti / Pepper / Tomato / Parsley
¥2,600

バターチキンカレー&ナン
Curry / Butter / Chicken / Naan
¥2,800

Land 大地の物

タレ焼き国産牛サーロインのタリアータ インディカ米とチャイブ、チリ、胡麻
Japanese grilled beef sirloin / Basmati rice / Chives / Chili / Sesame
¥4,800

国産牛フィレ肉 山椒クラスト焼き 夏野菜とデミグラスソース
Japanese pepper crust beef fillet / Summer vegetable / Demi glace
¥4,800

仔羊のミラノ風カツレット 水菜とミントのサラダ 山椒風味
Milanese lamb cutlet / Mizuna / Mint / Sansho
¥3,800

チキンケバブ グリーンペッパーとレッドオニオン、レモン、ヨーグルト
Chicken kebab / Green peppers / Red onion / Lemon / Yogurt
¥3,200



国産牛フィレ肉 山椒クラスト焼き 夏野菜とデミグラスソース

Sea 海の物

サーモンのロースト レモングラス、キヌア、アスパラガス
Roasted salmon / Lemongrass / Quinoa / Asparagus
¥3,200

タンドリーシュリンプスキューワー トマト、コリアンダー、ライム
Tandoori shrimp skewer / Tomato / Coriander / Lime
¥3,400

ロブスターテルミドール トリュフ、チーズ、ハーブサラダ
Lobster Thermidor / Truffle / Cheese / Herb salad
¥4,800

帆立貝の柚子バター焼き 海藻サラダ
Grilled scallops / Seaweed / Butter / Citrus Yuzu
¥3,500



ロブスターテルミドール

BBQ バーベキュー

ビーフ、ポーク、ベジタブルの串焼き 辛子添え
Vegetable skewer / Beef / Pork / Japanese mustard
¥5,500

アメリカンポークリブのグリル、コリアンダー、ベビーコーン、ライム
American grilled pork ribs / Coriander / Baby corn / Lime
¥3,200

蛸とポテトのパプリカマヨネーズ チミチュリソース パームハーツとスプラウト
Octopus / Paprika mayo / Chimichurri / Potato / Heart of palm / Sprout
¥2,400

ミスジのグリル サルサベルデ、ピクルス、フライチリ
Oyster blade / Salsa verde / Pickle / Chili fries
¥4,200



ビーフ、ポーク、ベジタブルの串焼き 辛子添え

Ending Treats デザート

季節のフルーツジャー シトラス、クルミ
Seasonal fruit / Citrus / Walnut
¥3,500

季節のフルーツムース、ベリーズ、ミント
Seasonal fruit mousse / Berries / Mint
¥3,500

ジャパニーズ&ヨーロッパチーズ、クルミブレッド、ドライフルーツ
Japanese & European cheese / Walnut bread / Dry fruit
¥3,400

本日のセレクションアイス、クランブル、ミント
Daily selection ice / Crumble / Mint
¥1,800

イタリアンメレンゲとベリーズヨーグルトムース、ローズマリー
Italian meringue / Berry yogurt mousse / Rosemary
¥2,800



季節のフルーツジャー

仕入れ状況により一部の食材が変更になる場合がございます。
MENU IS SUBJECT TO CHANGE BASED ON AVAILABILITY.

表記料金に別途、消費税およびサービス料15%が加算されます。
THE CONSUMPTION TAX AND SERVICE CHARGE WILL BE ADDED IN ADDITION TO THE DISPLAYED PRICES.

アミューズ料金(お一人様¥600)が別途加算されます。
¥600 CHARGE FOR APPETIZER WILL BE ADDED.

Drink Menu 《ドリンクメニュー》

※アラカルトで1杯からご注文いただけます。

ビール

プレミアムモルツ 生
Premium Malt's Draft Beer

Draft Beer

プレミアムモルツ<香る>エール
Premium Malt's Kaoru-Ale Draft Beer

ALL ¥ 1,300

シャンパン & ワイン Champagne and Wine

赤・白ワイン ¥1,500 By the Glass ¥6,500 By the Bottle
Wines

マム グラン コルドン ¥2,300 By the Glass ¥12,000 By the Bottle
Mumm Grand Cordon

ペリエジュエ グランブリュット ¥15,000 By the Bottle
Perrier Jouet Grand Brut

※その他、ワインリストをご用意しております。 ※Wine list is available.

マム グランコルドン ロゼ ¥15,000 By the Bottle
Mumm Grand Cordon Rosé

ペリエジュエ ベルエポック ¥45,000 By the Bottle
Perrier Jouet Belle Epoque

スタンダードカクテル Standard Cocktails ALL ¥ 1,500

ガーデンジントニック
Garden Gin & Tonic

メーカーズハイボール
Maker's Highball

ルジェカシスオレンジ
Lejay Cassis Orange

ルジェレモンフィズ
Lejay Lemon Fizz

ルジェピンクグレープフルーツトニック
Lejay Pink Grapefruit Tonic

ストロベリーモスコミュール
Strawberry Moscow Mule

バナナモヒート
Banana Mojito

マリブコーク
Malibu Coke

サウザスカッシュ
Sauze Squash

カルーアミルク
Kahlua Milk

シャンディエールガフ
Shandy Ale Guff

ガーデンズプリッツァー
Garden Spritzer

イエガーマイスタービターサワー
Jägermeister Bitter Sour

山崎焙煎樽熟成梅酒ロック
Yamazaki Umeshu Rock

シャンパンカクテル Champagne Cocktail ALL ¥2,300

キールロワイヤル
Kir Royal

ミモザ
Mimosa

レオナルド
Leonardo

トロピカルシャンパン
Tropical Champagne

ソフトドリンク Soft Drink ALL ¥1,000

ペプシコーラ
Pepsi Cola

大阪ミックスジュース
Osaka Mix Juice

ウーロン茶
Oolong Tea

オレンジジュース
Orange Juice

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

Party Plan 《パーティープラン》 ※90min

セミプライベートパーティープラン “Semi Private Party Plan” お1人様 ¥12,000 per person

庭園南側のテラス席を贅沢に貸し切った、プライベート感あふれる大人のパーティープランです。
グループでのイベントやパーティーにご利用いただけます。

The south side of The St. Regis terrace is available for private parties and group events. Minimum 30 guests or more.

スペシャルメニュー + 90分飲み放題

Special menu and Free-Flow of Draft Beer (The Premium Malt's, Kaoru-Ale), Standard cocktails and Sparkling wine, Wines and Soft drinks.

※ご予約は30名様以上より承ります。 ※追加料金(¥5,000)でシャンパン(マムグランコルドン)に変更可能です。

