

THE ST REGIS BAR

セントレジスシャンパン&ビアガーデン

アラカルト

チャーム

白ごまのラボッシュ 山葵ディップ

前菜盛り合わせ

冷菜をおすすめの郷土料理おまかせで10種 ¥5,000

※ 2日前までの要予約

冷前菜

蛸とわけぎのマスタードマリネ ¥1,200

鰻と胡瓜の“UZAKU” ¥1,200

いぶりがっこと酒粕のクリームチーズ ブリオッシュトースト ¥1,500

煮穴子と夏野菜のテリーヌ ¥2,800

ロメインレタスのグリル

鮭とぼと半熟卵のシーザーサラダ ¥2,800

温前菜

トリュフ香る焼きとうもろこし ¥1,500

ポテトのロックフェラーバター焼き 鰹の酒盗添え ¥1,800

炙りいわし明太子の出汁巻き玉子 ¥2,200

黒毛和牛すじ肉と箕面ビールの土手煮風 ¥3,000

※ 食材の仕入れ状況等によりメニューの内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

THE ST REGIS BAR

メイン

銀鱈の西京漬けと国産茸のパピヨット	¥3,500
地鶏の串焼き 3種盛	¥3,800
伊勢海老と夏野菜のフリット	
平がい卵のグリビッシュソース添え	¥6,800
黒毛和牛と野菜の串焼き あげがらし	¥6,800

〆

沖縄あぐー豚の琉球ヌードル	¥2,800
鰻の焼きおにぎり	
コンテチーズと白味噌スープのひつまぶし風	¥3,200
大阪名物 “箱寿司”	¥4,500
鰻・海老・鯖	

デザート

抹茶のクレームブリュレ	¥1,800
シャンパングラニテ	¥2,200
フルーツ盛り合わせ	¥2,500
バニラアイス	¥1,200

※ 食材の仕入れ状況等によりメニューの内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。