

アラカルト
À La Carte

当店はイタリア米を使用しております。
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.



ST REGIS
OSAKA

前菜

ANTIPASTI

秋刀魚のマリナート ¥2,800

オレンジソース ホースラディッシュ ピクルス
Mackerel Pike Marinato
Orange, Horseradish, Pickles

カプレーゼ ¥2,800

アマーラトマト モッツアレラ バジル オレガノ
Insalata Caprese
Fruit Tomato, Mozzarella, Basil, Oregano

鶏のインボルティーニ ¥3,200

モモ肉 胸肉 生ハム キノコ ほうれん草
Chicken Involtini
Chicken Leg, Chicken Breast, Prosciutto, Mushroom, Spinach

フォアグラのソテー ¥3,600

エスプレッソ マデラ酒 カルーア プラムチャツネ クランブル
Duck Foie Gras Sautéed
Espresso, Madeira, Kahlua, Plum Chutney, Crumble

スープ

ZUPPE

ミネストローネ ¥1,600

鶏のブロード ガーデン野菜 パンチェッタ パルメザンチーズ
Minestrone
Chicken Broth, Garden Vegetable, Pancetta, Parmesan

ポルチーニ茸のスープ ¥1,600

パンチェッタ タイム クルトン
Porcini Mushroom, Pancetta, Thyme, Crouton

パスタ&リゾット

PASTA & LUNCH

シチリア風 秋刀魚のスパゲッティーニ ¥3,600

アンチョビ フェンネル ニンニク 松の実
Sicilian Mackerel Pike Spaghettini
Anchovy, Fennel, Garlic, Pine Nut

もったいないラム肩肉のラヴィオリ ¥4,200

トマト煮込み 胸腺肉 ペコリーノチーズ
Mottainai Lamb Shoulder "Ravioli"
Simmered Tomato, Sweetbread, Pecorino

海の幸のリゾット ¥4,200

オマール海老 紋甲イカ ムール貝 サフラン
Seafood Risotto
Lobster, Squid, Mussels, Saffron

当店はイタリア米を使用しております。
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

魚料理
PESCE

平目の香り衣焼き ￥3,900
 パルメザンとペコリーノチーズのクラスト ザバイオーネ ハーブサラダ
 Crusted Roast Flounder
 Parmesan & Pecorino Crust, Zabaione, Herb Salad

肉料理
CARNE

ミラノ風カツレツ ￥4,500
 神戸ポーク肩ロース トマトソース ほろ苦いサラダ レモン
 Milanese Cutlet
 Kobe Pork Shoulder Loin, Tomato Sauce, Slightly Bitter Salad, Lemon

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ￥6,800
 バローロ トリュフ ポレンタ
 Braised Wagyu Beef Cheek, Barolo Wine, Truffle, Polenta

和牛サーロインのタリアータ 100g ￥7,200
 ガーデンサラダ バルサミコソース
 Tagliata di Manzo 100g
 Japanese Wagyu Beef Sirloin, Garden Salad, Balsamic Vinegar

和牛フィレ肉のロッシーニ ￥8,500
 フォアグラ トリュフ バローロ
 Rossini, Wagyu Beef Filet, Duck Foie Gras, Truffle, Barolo

デザート
DOLCE

リンゴのセミフレッド ￥1,500
 ベリーピューレ 塩パイ チャービル
 Apple Semifreddo, Berry Puree, Salty Pie, Chervil

ティラミス ￥1,500
 マスカルポーネ エスプレッソ ビスキュイ カカオニブ
 Tiramisu
 Mascarpone, Espresso Coffee, Savoyard Biscuit, Cacao Nib

ソルベとジェラート 各￥480
 ヴァニラ チョコレート ピスタチオ ほうじ茶 ブドウ
 Sorbeti e Gelati ￥480 per scoop
 Vanilla, Chocolate, Pistachio, Roasted Tea, Grape

チーズ
FORMAGGIO

チーズアソート リコッタ タレツジヨ ゴルゴンゾーラ ￥2,100
 プラムのチャツネ 弓削牧場のハチミツ
 Assorted Formaggio
 Ricotta, Taleggio, Gorgonzola, Plum Chutney, Yuge Farm Honey

当店はイタリア米を使用しております。
 季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
 上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
 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。
 We are proud to serve rice harvested in Italy.
 Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.
 The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
 If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

シーズナル メニュー
SEASONAL MENU

雲丹 甘えび 焼きナスの冷製サラダ仕立て ¥3,000
アメラトマト オリーブキャビア 紫蘇
Cold Salad with Sea Urchin, Sweet Shrimp & Grilled Eggplant
Fruit Tomato, Olive Caviar, Perilla

神戸牛ブレザオラと大阪産無花果 ¥3,600
雲丹 エキストラバージンオリーブオイル
Japanese Wagyu Kobe Beef Brezaola & Osaka Fig
Sea Urchin, Extra Virgin Olive Oil

雲丹のタリオリーニ ¥4,200
サフラン ヴェルモットソース フェンネル 芽ネギ
Sea Urchin Tagliolini
Saffron, Vermouth Sauce, Fennel, Green Onion Sprout

ノドグロの炭火焼き ¥6,800
雲丹 松茸 ノドグロのコンソメ
Blackthroat Seaperch BBQ
Sea Urchin, Matsutake Mushroom, Blackthroat Seaperch Consommé

もったいないラム背肉のロースト ¥7,200
クスクス カボチャ ペコリーノ ラムソース
Roasted "MOTTAINAI LAMB" Rack
Couscous, Squash, Pecorino, Lamb Jus

ブドウのヴァリエーション ¥2,000
長野パープル シャインマスカット 弓削牧場のフロマージュフレ
Grapes Variation
Nagano Purple, Shine Muscat, Yuge Farm Cheese

当店はイタリア米を使用しております。
季節により内容が変更になる場合がございます。ご了承くださいませ
上記の料金に別途、消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。
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。
We are proud to serve rice harvested in Italy.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depends on market availability.
The consumption tax and 15% service charge will be added to the above prices.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.