

フランス共和国農事功労章シュヴァリエ受章 太田 昌利 監修

「イタリアンレストラン ベラ コスタ」リニューアルオープン 5周年記念

～5周年記念ランチ・ディナーコース～

「イタリアンレストラン ベラ コスタ」

6月1日(木)～7月31日(月)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{たなべ よしひろ}田辺 能弘)の「イタリアンレストラン ベラ コスタ」では、リニューアルから5周年を記念した特別メニュー「5周年記念ランチ・ディナーコース」を6月1日(木)から7月31日(月)の期間、提供します。

この度のリニューアル 5周年記念特別メニューは、使用する食材にこだわり、料理の愉しさ・華やかさ・味わいを追究しました。昨年フランス共和国農事功労章シュヴァリエを受章した当ホテルの総料理長 ^{おおた まさとし}太田 昌利が監修しています。



5周年記念ランチ イメージ
(写真は全6品コース)



5周年記念ディナー イメージ

5周年記念ランチ(4,158円/税金・サービス料込)は、メイン料理のお魚とお肉のどちらかをお選びいただく計5品のコースです。魚料理には、「みかん愛たい」を使用。「みかん愛たい」は、みかんの搾りかすを混ぜたエサを食べ育った鯛で、生臭さもなくほんのりと柑橘系の香りがする愛媛県産の鯛です。肉料理はしまった肉質が特徴の「大和肉鶏」に、チーズや香辛料で香りづけしました。そのほか、イタリア産小麦を使って毎日製麺する自家製手打ちパスタもご用意。魚料理、肉料理ともにお選びいただける全6品のフルコース(5,702円/税金・サービス料込)もございます。

5周年記念ディナー(9,504円/税金・サービス料込)は、前菜で本マグロ、パスタ料理でオマール海老といった食材を使用。「時鮭のヴァポーレ 初夏の野菜とアップルオークバルサミコビネガーのドレッシング」は、旬の時鮭を使用し、自然なりんごの甘味が特徴のビネガーをかけて仕上げたコクのある味わいの魚料理です。

各コースとも食材にこだわり、それぞれの特徴を活かした調理で、ひとさらひとさらをお楽しみいただけます。

◆「イタリアンレストラン ベラ コスタ」5周年記念メニュー概要

※記載の料金はすべて税金・サービス料を含みます。

【提供開始日】 6月1日(木)～7月31日(月)

【提供場所】 「イタリアンレストラン ベラ コスタ」

(リーガロイヤルホテル アネックス7階)

【営業時間】 ランチ 11:30～14:30、ディナー 17:30～21:30(L.O.21:00)

【定休日】 第4火曜日 ※祝日・一部期間を除く

【料金・内容】

5周年記念ランチ 4,158円(全5品)

(※魚料理、肉料理ともにお選びいただける全6品コース 5,702円もございます。)

- ・はじまりの一品
- ・淡路島沼島産 鱧の湯引き
- ムータルド・オ・ピマン・デスペレット風味のキヌアミックス
- 赤紫蘇のジェラティーナを絡めて
- ・自家製手打ちパスタ“フェッチーネ”フレッシュフルーツマトのポモドーロ
- ・愛媛県産 みかん愛たいのグリリア
- キアンティ クラッシュコで香りを付けたドレッシングソース
- または
- ・パルミジャーノ・レッジャーノ、ケッパバーベリーを詰めた大和肉鶏のタリアータ
- マッシュルームのブレ
- ・柑橘類のパパロアとマリブの泡 フロマージュ・ブランのジェラートを添えて
- ・食後のお飲み物



5周年記念ランチ イメージ
(写真は全6品コース)

5周年記念ディナー 9,504円(全6品)

- ・はじまりの一品
- ・本マグロ・中トロの軽いスモークとオレンジ アーモンド風味
- ・カナダ産オマール海老のリングイネ ハーブのスキウーマ
- ・時鮭のヴァポレー
- 初夏の野菜とアップルオーク バルサムビネガーのドレッシングソース
- ・鹿児島県産 黒豚肩ロースのグリリア
- オリーブジャムとマルサラ酒ソース
- ・枇杷のハー・ハーブスコンポートとアーモンドミルクムース
- 桃のシャーベット添え
- ・食後のお飲み物



5周年記念ディナー イメージ

「イタリアンレストラン ベラ コスタ」

2012年6月にリニューアルオープンし、昼は目の前の堂島川を一望し、夜は幻想的にライトアップされたイルミネーションが心をなごませしてくれるダイニング。



☆お客様のご予約・お問い合わせ先☆

リーガロイヤルホテル「イタリアンレストラン ベラ コスタ」

Tel.06-6441-0954(直通) <https://www.rihga.co.jp/osaka>

*** 本件に関する取材の問い合わせ先 ***

リーガロイヤルホテル グループサービス部門 広報担当 村田 真弓、高橋 佐都

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1474