

各レストランのシェフが腕によりをかけて仕上げた ひとしな リーガロイヤルホテルの「匠の一品」

開催期間：10月1日（日）～11月30日（木）

参画店舗7店：「レストラン シャンボール」「イタリアンレストラン ベラ コスタ」
「オールデイダイニング リモネ」「鉄板焼 なにわ」「日本料理 なかのしま」
「中国料理 皇家龍鳳」「メインラウンジ」

リーガロイヤルホテル（大阪市北区中之島、総支配人 田辺 能弘）の「レストラン シャンボール」「イタリアンレストラン ベラ コスタ」「オールデイダイニング リモネ」「鉄板焼 なにわ」「日本料理 なかのしま」「中国料理 皇家龍鳳」「メインラウンジ」では、10月1日（日）から11月30日（木）まで、各レストランのシェフが腕によりをかけて仕上げた「匠の一品」のメニューを販売します。

リーガロイヤルホテル最上級フレンチレストラン「レストラン シャンボール」では、スコットランド産のオマール海老を使用した「カダイフで覆われたオマールブルーロティ ブロッコリーとトマトをあしらって」をご用意。素材の持ち味を存分に引き出すシェフ 豊田 光浩の技が光る一品です。

「中国料理 皇家龍鳳」では、ぷりぷりとした太い金糸の弾けるような食感をお楽しみいただける「青鮫のフカヒレステーキ 黒酢ソース」をお召し上がりいただけます。黄金色の肉厚な青鮫のフカヒレを使用しました。

「鉄板焼 なにわ」では、神戸牛ロース、極上黒毛和牛カイノミ、和牛タン煮込こごり、国産黒鮑煮込み、活車海老 を5貫セットにした「極上なにわ寿司」を提供いたします。各店シェフの渾身の一品をお愉しみください。

リーガロイヤルホテルの「匠の一品」メニューの詳細は、次の通りです。



「極上なにわ寿司」イメージ

レストラン	メニュー	価格
レストラン シャンボール	カダイフで覆われたオマールブルーロティ ブロッコリーとトマトをあしらって	¥21,384
イタリアンレストラン ベラ コスタ	白トリュフのリゾット	¥11,880
オールデイダイニング リモネ	プレミアムリモネバーガー	¥10,000
鉄板焼 なにわ	極上なにわ寿司	¥16,632
日本料理 なかのしま	蒸しアワビとフカヒレのパパイヤ釜蒸し (松茸、トリュフ入り)	¥11,880
中国料理 皇家龍鳳	青鮫のフカヒレ ステーキ 黒酢ソース	¥26,136
メインラウンジ	フォワグラ・トリュフ・キャビア 魅惑のクープ グラスシャンパン付	¥10,500

※表記の料金はすべて税金・サービス料を含みます。

リーガロイヤルホテルの「匠の一品」^{ひとしな}

◆レストラン シャンボール (タワーウイング 29 階)

【提供時間】ラ ン チ : 12:00~14:00

ディナー : 18:00~21:30 (21:00 ラストオーダー)

【定 休 日】毎週月曜日 ※但し、祝日は営業

【メニュー】 カダイフで覆われたオマールブルーロティ
ブロッコリーとトマトをあしらって 21,384 円

究極の海老フライを連想して考えた一品です。

スコットランド産のオマールブルーにアオイリカと帆立貝柱のムースで覆い、カダイフをつけてローストしました。

ブロッコリーとトマトの味でお召し上がりいただき、そのほか、野菜のピクルスも回りに添えてさっぱりと仕上げています。



◆イタリアンレストラン ベラ コスタ (アネックス7 階)

【提供時間】ラ ン チ : 11:30~14:30

ディナー : 17:30~21:30 (21:00 ラストオーダー)

【定 休 日】第 4 火曜日

【メニュー】 白トリュフのリゾット 11,880 円

今が旬のこのシーズンしか味わえない、世界三大珍味の一つのイタリア産の白トリュフを使用。お客様の前で出来立てのリゾットに白トリュフを削ります。芳醇な香りをお楽しみください。



◆オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング 1 階)

【提供時間】11:00~22:00 (21:30 ラストオーダー)

【メニュー】 リモネ プレミアムリモネバーガー 10,000 円

ホテルメイドのふわふわのバンズに高級食材の「オマール海老」を2尾分使用し、さらにはフォウグラ、海老のパテをサンド。ソースには、トリュフを使用した白ポルト酒風味の甘味のあるクリームソースでバランスの良い味わいに仕上げました。



◆鉄板焼 なにわ (ウエストウイング B1 階)

【提供時間】ラ ン チ : 11:30~14:30

ディナー : 17:30~21:30 (21:00 ラストオーダー)

【定 休 日】第 2 火曜日

【メニュー】 極上なにわ寿司 16,632 円

* 神戸牛ロース * 極上黒毛和牛カイノミ * 和牛タン煮ごり

* 国産黒鮫煮込み * 活車海老 5 貫セット

※入荷状況にて商品内容が変わる場合がございます。

お肉は赤身と旨味のバランスがとれた最高の部位を使用し、厚みのある鉄板で焼いた時の香りは食欲を引き立てます。じっくりと煮込んだ和牛タンの煮ごりは口の中でとろける食感です。お肉以外にも食感の良い活車海老にキャビア、国産黒鮫の煮込みといった豪華な食材をお楽しみいただけます。



◆日本料理 なかのしま (タワーウイング 30 階)

【提供時間】 ランチ：11:30～14:30

ディナー：17:30～21:30 (21:00 ラストオーダー)

【定休日】 第1火曜日

【メニュー】 蒸しアワビとフカヒレのパパイヤ釜蒸し
(松茸、トリュフ入り) 11,880 円

蒸しアワビと秋の高級食材松茸が見た目も色鮮やかなパパイヤの中に盛り込まれ、パパイヤの甘い香りと、かつお風味のダシが絶妙に合う一品に仕上げました。



◆中国料理 皇家龍鳳 (ウエストウイング 15 階)

【提供時間】 ランチ：11:30～14:30

ディナー：17:30～21:30 (21:00 ラストオーダー)

【定休日】 第3火曜日

【メニュー】 青鮫のフカヒレ ステーキ 黒酢ソース 26,136 円

黄金色をまとった肉厚な青鮫のフカヒレをステーキにご用意。ぷりぷりとした太い金糸が弾けるような食感を黒酢ソースとともに楽しみいただけます。



◆メインラウンジ (1階)

【提供時間】 11:00～21:30 (21:00 ラストオーダー)

【メニュー】 フォウグラ・トリュフ・キャビア 魅惑のクープ
グラスシャンパン付 10,500 円【1日5食限定】

リーガロイヤルホテルグループ統括総料理長の太田 昌利が監修した匠の一品。フォウグラ・トリュフ・キャビアの高級食材を使用しています。見た目はデザートのように見えますが、ぜひグラスシャンパンとともに楽しんでいただきたい、メインラウンジからの新しいご提案です。



☆お客様のお問い合わせ先

リーガロイヤルホテル Tel.06-6448-1121 (代表)

リーガロイヤルホテル ホームページ <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