

毛ガニ、松茸、アワビなど、厳選した旬の食材を使った一品を味わう ひとしな
秋の美食プレミアム

開催期間:11月1日(木)~12月16日(日)
和・洋・中 7つのレストランで提供

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)は、11月1日(木)から12月16日(日)まで、館内7つのレストランで「秋の美食プレミアム」を開催します。これから旬を迎える毛ガニや松茸、アワビなど、選び抜かれた食材を使ったオリジナル料理を和・洋・中の各レストランのシェフが腕によりをかけてアラカルトの一品に仕上げました。深まる秋に贅沢な旬の味をお楽しみいただけます。(※写真はすべてイメージです。)



「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」



「日本料理 なかのしま」

【秋の美食プレミアム 概要一覧】

店舗	主なメニュー・料理	料金
レストラン シャンボール	「フレッシュ白トリュフ 18ヶ月熟成コンテ 帆立貝柱コンフィ」 アルバ産白トリュフとチーズ、帆立貝柱を使った香り高い一皿 (写真左)	11,880 円
イタリアンレストラン ベラ コスタ	「毛ガニのスパゲッティ トマトソース」(写真中)	9,504 円
オールデイダイニング リモネ	「松阪豚ロース肉のソテー フォレストィエール風 ~ポルチーニ茸の香り」	4,000 円
鉄板焼・焼肉 なにわ 〈鉄板焼コーナー〉	「神戸牛ステーキ (100g)」 最高峰のブランド牛 神戸牛をご堪能いただけます。	19,008 円
日本料理 なかのしま	「蒸し鮑とふかひれの昆布鍋」(写真右) 肉厚の鮑を柔らかく蒸し上げお鍋で召しあがっていただけます。	6,534 円
カウンター割烹 みおつくし	「名残鱧と松茸の小鍋」 昆布出汁・かつお合わせ出汁・豆乳・すき焼き出汁からお選びいただけます。	5,346 円
中国料理 <small>こうかりゅうほう</small> 皇家龍鳳	「有頭海老の土鍋醬煮込み」	5,703 円

※料金は税金・サービス料を含みます。

☆お客様からのご予約・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 たかはし ちえ 高橋 知英、たかはし きと 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