

2019年9月2日

【レストランフェアのご案内】

リーガロイヤルホテル(大阪)

厳選されたブランド食材がレストランシェフ自慢の一品に
高知県産の海と山の幸を主役にした料理フェア

「高知県フェア」開催

9月2日(月)～11月4日(月・休)

※店舗により開催期間が異なります

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 おぎた かつのり 荻田 勝紀)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」「日本料理 なかのしま」「鉄板焼・焼肉 なにわく鉄板焼コーナー」「カウンター割烹 みおつくし」では、9月2日(月)から順次、高知県産の食材を主役にした料理フェア「高知県フェア」を開催します。

太平洋に面し、温暖な気候風土がもたらす多彩な食材の宝庫、高知県。「高知県フェア」では、地元・土佐で愛されてきた“こじゃんと(とても)、うまい”食材を主役に、各レストラン料理長が素材の魅力を引き出した特別メニューを提供します。

リーガロイヤルホテルグループで最上級のフランス料理をご提供する「レストラン シャンボール」では、シェフの とよだ みつひろ 豊田 光浩(写真左下)の調理技術とセンスを盛り込んだ魚料理など、3品をご堪能いただけます。



高知県産カンパチのカルパッチョ
水晶文旦&バルサミコビネガー風味



豊田 光浩シェフ

「高知県産カンパチのカルパッチョ 水晶文旦&バルサミコビネガー風味」(写真上)は、カンパチに水晶文旦やミョウガ、シーアスパラガスと海ぶどうの磯の風味を合わせ、さっぱりと仕上げた一品。高知県産食材のほか、ザクロやドライマトなど、調味料も含め20種以上の食材を使い、素材と味のバランスや食感、香りなどをお楽しみいただけるオーダブルです。

また、デザートには10月上旬から高知県産の大玉の梨“新高梨”を使用。糖度が高く果汁が多い新高梨を、苦みと甘みを融合させるフランス北(フランドル地方)の調理法で、ビールとシロップでコンポートしてご提供します。

この他、「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」「日本料理 なかのしま」「鉄板焼・焼肉 なにわく鉄板焼コーナー」「カウンター割烹 みおつくし」でも、土佐あかうしや四万十ポーク、土佐はちきん地鶏など、高知県の食材を用いたメニューや高知県の地酒をご用意します。

高知県フェアの詳細は、次の通りです。

**** 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 総支配人室 広報担当 たかはし さと にしがき みき うすやま かおり 高橋 佐都、西坂 未来、臼山 薫

〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(広報直通) FAX.06-6441-1677

■ 「高知県フェア」概要

【期 間】 9月2日(月)～11月4日(月・休) ※店舗により提供期間が異なります。

【フェア開催店】「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」「日本料理 なかのしま」

「鉄板焼・焼肉 なにわく鉄板焼コーナー」「カウンター割烹 みおつくし」

※()内の金額は、8%の消費税・サービス料を含みます。

2019年10月1日以降、消費税率の引き上げにより料金に変更になる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。※入荷状況によりメニュー内容を変更する場合があります。

※**緑文字**は高知県産食材です。

■ レストラン シャンボール (タワーウイング 29階)

世界遺産のフランスの古城をモチーフにした装いと、
芸術的な料理、心づくしの上質なおもてなしを提供するグランメゾンです。

【提供期間】 9月5日(木)～11月4日(月・休) ※定休日:毎週月曜(祝日・一部期間を除く)

【提供時間】 12:00～14:00 / 18:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【単品料理】

・**高知県産カンパチのカルパッチョ**

水晶文旦&バルサミコビネガー風味 3,800円 (4,515円)

新鮮なカンパチをドライトマトや文旦などをあわせたマリネソースで
オードブルに。シーアスパラガスと海ぶどうの程よい塩味とともに。



・**高知県産金目鯛とハーブ香る**

蛤のクリアーなコンソメ仕立て 4,200円 (4,990円)

ふんわり仕上げた金目鯛をスープ仕立てに。仕上げには目の前でハーブオイルをおかけし
上品な香りとともにお召あがりいただきます。

・**高知県産西瓜と和梨のコンポート**

ホップの香るブランマンジェ 2,200円 (2,614円)

ビールとシロップでコンポートした和梨にレモンバームのメレンゲと和梨のシャーベットを添えて。

*高知県産の水晶文旦は9月末～10月上旬より、高知県産の新高梨は10月上旬入荷の見込みです。
上記各メニューは、コースの一品としてもお召しあがりいただけます。詳しくは店舗にお問い合わせください。

■ イタリアンレストラン ベラ コスタ (アネックス 7階)

川面に陽光きらめく堂島川を眺めながら、心を和ませてくれる邸宅風ダイニングです。

【提供期間】 9月3日(火)～11月4日(月・休) ※定休日:第4火曜(祝日・一部期間を除く)

【提供時間】 11:30～14:30 / 17:30～21:30

(ラストオーダー21:00)

【単品料理】

・**高知県産金目鯛 ズッキーニのピューレ**

マスカルポーネとオマール海老風味ソース

カロチーノオイルと米粉フレークのクロカンテ 5,000円

(5,940円)

高知県産金目鯛にズッキーニを合わせた一品。マスカルポーネとオマール海老風味の濃厚なソースが
相性抜群です。

*上記メニューは、コースの一品としてもお召しあがりいただけます。詳しくは店舗にお問い合わせください。



■ オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング 1階)

日本庭園が眺められる、緑と水に囲まれた心地よい空間で、ビュッフェやタパスをオープンキッチンからご提供します。

【提供期間】 9月2日(月)～11月4日(月・休)

【提供時間】 11:00～22:00 (ラストオーダー21:30)

【単品料理】

・四万十ポークのカツカレー 2,200円(2,614円)

高知県のブランド豚“四万十ポーク”のカツレツをトッピング。

リーガロイヤルホテル秘伝の味カレーソースとお楽しみいただきます。



■ 日本料理 なかのしま (タワーウイング 30階)

ホテル最上階からの眺めを一望できる空間で料理と器を紡ぐ日本料理をご提供します。

【提供期間】 9月2日(月)～10月31日(木) ※定休日:第1火曜(祝日・一部期間を除く)

【提供時間】 11:30～14:30 / 17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【提供料理・お酒】

・高知県産金目鯛の炊き込みご飯

*上記メニューは、一部の会席料理のお料理としてお召しあがりいただけます。
詳細は店舗にお問い合わせください。

・日本酒:南 純米吟醸 1合 1,200円(1,426円)

・日本酒:美丈夫 大吟醸 薫 1合 2,500円(2,970円)

・日本酒:美丈夫しゅわ 発泡吟醸酒 1本(300ml) 2,500円(2,970円)



■ 鉄板焼・焼肉 なにわ <鉄板焼コーナー> (地下1階)

ホテルならではの品質な素材を、熟練シェフが目の前で焼き上げます。

【提供期間】 9月2日(月)～11月4日(月・休)

※定休日:第2火曜(祝日・一部期間を除く)

【提供時間】 11:30～14:30 / 17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【単品料理】

・土佐あかうし(フィレ・サーロイン) 各100g 9,500円(11,286円)



写真はイメージです

■ カウンター割烹 みおつくし (地下2階)

山海の幸を全国の銘酒とともに味わえます。

【提供期間】 9月2日(月)～10月31日(木)

【提供時間】 17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【単品料理】 高知県食材料理各種

・土佐あかうし 4,000円(4,752円)

・四万十ポーク 1,600円(1,901円)

・土佐はちきん地鶏 2,400円(2,852円)

・四万十米にこまる 釜炊きご飯 2合 2,400円(2,852円)

・四万十米にこまる 季節の炊き込みご飯 2合 4,000円(4,752円)

*その他、期間入荷する高知県からのお魚を様々な調理法でご用意いたします。



<お客様のご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル TEL.06-6448-1121(代表) <https://www.rihga.co.jp/osaka>