

## 桜咲く春色に包まれた 「お花見フェア」開催

3月1日（日）～4月30日（木）

（館内11のレストランで開催。店舗により開催期間は異なります）

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）は、「お花見フェア」を3月1日（日）から4月30日（木）まで、「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」など、館内11のレストランで開催します（店舗により開催期間が異なります）。



レストラン シャンボール桜装飾のイメージ（画像は過去開催時の様子）

「レストラン シャンボール」では、春らしい食材を桜の香りとともに、晴れやかな色彩にあふれる一皿「桜の葉でマリネしたサーモンと鯛のコンフィ 春野菜のサラダ仕立て グリーンピースのグラス添え」（右写真）をご用意。

また、3月17日（火）・18日（水）・19日（木）の3日間限定で、桜の生花で店舗入口を桜並木のように飾り、桜を愛でながらフランス料理をお楽しみいただけます。ディナータイムにはキャンドルのゆらめく灯りで桜をライトアップ。ロマンチックなひとときをお過ごしいただけます。



「オールデイダイニング リモネ」では、サヨリやマグロ、ホタテ、アボカドなどを使い、イタリアで製造される「ガラム」の香ばしさと白バルサミコ酢のまろやかな酸味が食欲をそそる「海の幸&彩り野菜のお花見丼」を提供。

また、ホテル最上階・30階の「日本料理 なかのしま」へと続くエスカレーターには桜の装飾を施し、桜のトンネルで華やかにお出迎え。ホテル前を彩る桜並木とともに、春色に包まれたリーガロイヤルホテルの各レストランで、桜づくしのひとときをお楽しみいただけます。

「お花見フェア」の詳細は次頁の通りです。

\*\*\*\* 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 みき うすやま かおり 高橋 佐都、西坂 未来、白山 薫

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

## ■ 「お花見フェア」概要

【開催期間】3月1日(日)～4月30日(木)

【開催店舗】「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」「カウンター割烹 みおつくし」  
「会席・すきやき 神戸吉兆」「懐石・カニしゃぶ なた万」「江戸前寿司 なか田」  
「小鯛雀鮓 すし萬」「麵処 道頓堀 今井」「茶房 鶴屋八幡」

※表示の料金には税金・サービス料を含みます。※写真はすべてイメージです。

※店舗により開催期間が異なります。

### ■ レストラン シャンボール(タワーウイング 29階)

【提供期間】3月3日(火)～4月30日(木)

※定休日: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)

【メニュー名】桜の葉でマリネしたサーモンと鯛のコンフィ  
春野菜のサラダ仕立て グリーンピースのグラス添え  
4,840円(単品)

※ランチコース(6,050円)の一品としてお召しあがりいただけます。



塩漬けた桜の葉でマリネし、ほんのり春の香りに移したお魚に、春野菜を添えた一品です。

### ■ シャンボール桜装飾

【開催期間】3月17日(火)・18日(水)・19日(木)

3日間限定で店内に桜並木をしつらえ春色に。桜を愛でながら、春らしい彩りのメニューをお楽しみいただけます。ディナータイムはキャンドルのゆらめく灯りで桜をライトアップし、幻想的な雰囲気 연출。桜のドリンク「さくらロワイヤル」(さくらシロップ+シャンパン:1,815円、ノンアルコール:968円)もご用意します。



### ■ イタリアンレストラン ベラ コスタ(アネックス 7階)

【提供期間】3月4日(水)～4月30日(木)

※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)

【メニュー名】スパゲッティ ボロネーゼ ビアンコ 桜の香り  
3,146円(単品)

じっくり炒めた野菜とお肉の旨みが詰まった白ワインベースのソースに、塩漬けた桜の花がアクセントのスパゲッティ。



### ■ オールデイダイニング リモネ(ウエストウイング 1階)

【提供期間】3月5日(木)～4月30日(木)

【提供時間】11:00～22:00 (ラストオーダー21:30)

【メニュー名】海の幸&彩り野菜のお花見丼 2,662円(単品)

イタリアで製造される「ガラム」の香ばしさと白バルサミコ酢のまろやかな酸味が食欲をそそる、うらかな海の幸が詰まった一品。



### ■ カウンター割烹 みおつくし(地下2階)

【提供期間】3月2日(月)～4月30日(木)

【提供時間】17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【メニュー名】蛤と平貝 竹の子 菜の花の昆布鍋 5,082円(単品)

具材や昆布からしみ出す旨みが凝縮した小鍋。ご希望のお客様にはお鍋をお楽しみいただいた後の昆布を揚げて昆布せんべいに調理します。



### ■ 会席・すきやき 神戸吉兆(地下1階)

【提供期間】3月1日(日)～4月30日(木)

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

※定休日:第1火曜(祝日・一部期間を除く)

【メニュー名】花会席(3月桃・4月桜) 9,680円

神戸吉兆で人気を誇る、近江牛ミニすきやき または 海老みの揚げ、いずれかをお選びいただける贅沢な会席です。



写真には「近江牛ミニすきやき」と「海老みの揚げ」を掲載しています

### ■ 懐石・カニしゃぶ なただ万(地下1階)

【提供期間】3月1日(日)～4月30日(木)

【提供時間】11:30～14:30 (ラストオーダー14:00)

【メニュー名】季節の点心～お花見桜～ 6,050円

春の食材を使い美味しいものを少しずつ、桜をイメージし盛り付けました。



### ■ 江戸前寿司 なか田(地下1階)

【提供期間】3月1日(日)～4月30日(木)

【提供時間】11:30～14:30

【メニュー名】花御膳 4,840円 ※1日20食限定。

旬の食材の手毬寿司やにぎり寿司に、春の小鉢5品が付いたランチセット。



### ■ 小鯛雀鮓 すし萬(地下1階)

【提供期間】3月1日(日)～4月30日(木)

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

【メニュー名】お花見弁当 4,235円(単品)

しらす、桜えびをのせた春爛漫なちらし寿司や鱈の粕漬けなど、旬の食材をふんだんに使用したお弁当です。



### ■ 麺処 道頓堀 今井(地下1階)

【提供期間】3月1日(日)～4月30日(木)

【提供時間】11:00～21:30 (ラストオーダー21:00)

【メニュー名】はまぐりうどん 2,420円(単品)

北海道の天然真昆布と九州産のさば節とうるめ節を使用した昔ながらの出汁に、はまぐりの凝縮した旨みを合わせた一品です。



### ■ 茶房 鶴屋八幡(地下1階)

【提供期間】3月4日(水)～4月15日(水)

【提供時間】11:00～19:00 (ラストオーダー18:30)

【メニュー名】抹茶と和菓子 1,210円

こだわりの宇治産茶葉の抹茶と、伝統の銘菓「鶴屋八幡」の和菓子をセットにご用意。



### ■ 日本料理 なかのしま (タワーウイング 30階)

【提供期間】3月1日(日)～4月30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)

【内容】モエ・エ・シャンドン ロゼ アンペリアル 3,025円(グラス)

1688 グランロゼ(ノンアルコールスパークリング) 1,452円(グラス)

※「日本料理 なかのしま」へと続くエスカレーターに桜の装飾を施し、桜のトンネルで華やかに誘います。

<お客様のお問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル 各レストラン TEL. 06-6448-1121 (代表)

<https://www.rihga.co.jp/osaka>