

国内の名店より新進気鋭のシェフとのコラボレーション
フランス料理の名店「LOUISE(ルイーズ)」ヤニック・ラオプニュ氏を招いて
～ ガストロノミックフェア開催 ～

期間:2022 年 3 月 26 日(土)・27 日(日) レストラン シャンボール

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「レストラン シャンボール」で、3 月 26 日(土)と 27 日(日)に、大阪・本町のレストラン「LOUISE(ルイーズ)」料理長 ヤニック・ラオプニュ氏を招いて美食を堪能していただく「ガストロノミックフェア」と題し、2 日間限定のスペシャルメニューを提供します。



(左)ヤニック・ラオプニュ氏



(右)24,200 円 コース イメージ

ヤニック・ラオプニュ氏は、大阪・西天満にあった星付きレストラン「Unisson des Coeurs(ユニッソン デ クール)」でスーシェフを務め、フランスの各店でも腕を磨いてきました。アフリカやインド、ベトナムなど世界各国から仕入れたハーブやスパイスを巧みに使い分け、素材の旨みを活かしつつ、香り豊かなハーブやスパイスとのマリージュを得意とし、高い評価を得ています。

今回、「レストラン シャンボール」では、ヤニック・ラオプニュ氏が手掛ける魅力あふれる 2 種のコースを、24,200 円、36,300 円(税金・サービス料含む)でお楽しみいただけます。

プロフィールおよび、概要は次の通りです。

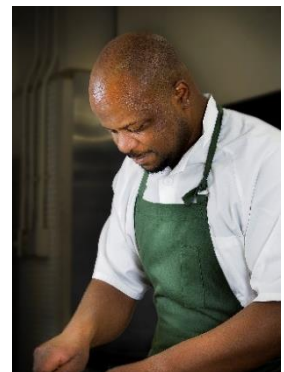
<ヤニック・ラオプニュ氏 プロフィール>

2006 年・パリ・「Le Meurice(ル ムーリス)」魚・ソースの部門シェフ
2010 年・大阪・「Unisson des Coeurs(ユニッソン デ クール)」スーシェフ
2014 年・パリ・「Zébulon(ゼビュロン)」シェフ
2016 年・パリ・ホテルアルバー レストラン「Odette L'Auberge Urbaine(オデット)」シェフ
2019 年・大阪・「LOUISE(ルイーズ)」シェフ

<お客様のお問い合わせ先>

レストラン シャンボール TEL.06-6441-0953(直通)

ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/gastronomique202203



*** 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 ^{たけむら あずさ} 竹村 梓、^{ふじもと えり} 藤本 絵理、^{つしろ しゅうへい} 津城 周平
〒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

■ガストロノミックフェア 概要

【実施店舗】レストラン シャンボール(タワーウイング 29 階)

【期 間】3 月 26 日(土)・27 日(日) ※前日までの予約制

【提供時間】ディナー / 17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【料 金】1 名様 24,200 円、36,300 円

※税金・サービス料を含みます。※飲み物は別途料金で承ります。

※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます。

※男性のお客様はジャケットの着用をお願いいたします。

※各種ご優待はお受けいたしかねます。

【メニュー例】

<24,200 円 コース>

- ・フランス産フレッシュ白アスパラガス ソース・マルテーズ
- ・アーティチョークのブルーテ トリュフの香り
- ・ホタテ貝とキャビア ソース・ベルモット
- ・カナダ産オマール海老 ソース・アメリケヌ
- ・メバルのポワレ ソース・ブルブラン
- ・蝦夷鹿ロースのロティ ソース・ポワブラード
- ・小さなお楽しみデザート
- ・スフレ・ショコラ 胡椒のグラス 又は 苺とメレンゲ
- ・小菓子



フランス産フレッシュ白アスパラガス
ソース・マルテーズ



ホタテ貝とキャビア ソース・ベルモット



蝦夷鹿ロースのロティ ソース・ポワブラード



オマールブルー ソース・アメリケヌ

<36,300 円 コース>

- ・フランス産フレッシュ白アスパラガス ソース・マルテーズ
- ・アーティチョークのブルーテ トリュフの香り
- ・ホタテ貝とキャビア ソース・ベルモット
- ・ムール貝と雲丹 ソース・サフラン
- ・オマールブルー ソース・アメリケヌ
- ・メバルのポワレ ソース・ブルブラン
- ・特上黒毛和牛とフォワグラのパイ包み ソース・トリュフ
- ・小さなお楽しみデザート
- ・スフレ・ショコラ 胡椒のグラス 又は 苺とメレンゲ
- ・小菓子



ムール貝と雲丹 ソース・サフラン



特上黒毛和牛とフォワグラのパイ包み
ソース・トリュフ

※写真はすべてイメージです。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合があります。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、お客様同士が向かい合って座るテーブル上に、飛沫防止パネルを設置しています。

※お客様には入店前に検温等へのご協力をお願いしております。ロビーや各レストランに消毒液を設置し、

スタッフはマスク着用の上サービスするほか、従業員の体調チェック、出社前の体温測定等を実施しています。

※期間・休業日・営業時間等は状況により変更する場合があります。