

2022年3月30日
リーガロイヤルホテル(大阪)

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテルグループのグランメゾンとして、伝統の継承と新たなサービスの融合
「レストラン シャンボール」メニュー刷新・新シェフ就任

2022年4月15日(金)生まれ変わります

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 荻田^{おぎた} 勝紀^{かつのり})の「レストラン シャンボール」は、新シェフ 田中^{たなか} 貴典^{たかのり}が就任し、料理を刷新して4月15日(金)にオープンします。

タワーウイングの29階に構える「レストラン シャンボール」は、地上100mからの景色と、リーガロイヤルホテルグループのグランメゾンとして、1973年の開店以来、多くのお客様に愛されてきました。歴代のシェフたちの「伝統」を基本としながら、グランメゾンとしての「原点回帰」と「ここでしか体験できない特別なサービス」を融合させた、非日常を存分に味わっていただける店舗に生まれ変わります。

非日常を感じていただくため、フランスの三つ星レストランのように、店内には「サロンスペース」を10席設置します。食前酒とカナッペをお召しあがりいただきながらご注文を伺い、席にご案内するスタイルに変更します。レストラン内には、リーガロイヤルホテルの財産でもある絵画を展示し、美術鑑賞も同時に楽しんでいただけます。

シェフの田中は、フランス シャンパーニュ地方の二つ星レストラン「Chateau Les Crayeres “Le Parc”(ル・パルク)」やパリの三つ星レストラン「Le Bristol“Epicure”(エピキュール)」で研鑽を積み、2020年からはリーガロイヤルホテル小倉の総料理長を務めてきました。このたび4月1日から「レストラン シャンボール」のシェフに就任します。田中は「創業87周年の歴代の総料理長たちが紡いだ“伝統”を基本としながらも、“ひと皿ひと皿に込める素材の力強さ、ストーリー”を私のエッセンスとして加え、常に“革新”し続けるガストロノミーの世界をお届けします」と話します。



「レストラン シャンボール」店内イメージ



料理イメージ

「レストラン シャンボール」の概要は次頁の通りです。

＜お客様のご予約・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/list/chambord>

■「レストラン シャンボール」概要

【店舗名称】「レストラン シャンボール」(タワーウイング 29 階)

【オープン日】4 月 15 日(金)

【営業時間】 ランチ 12:00～14:30

ディナー 17:00～21:00(ラストオーダー20:30)

【料 金】 ランチ 12,100 円～ディナー:30,000 円～ ※税金・サービス料を含みます

※ランチ・ディナーとも中学生以上のお客様とさせていただきます(個室では小さなお子様[中学生未満]もご利用いただけます)。

《ドレスコードについて》

T シャツ、ハーフパンツ、スニーカー、サンダルなどの軽装でのご来店はお控えください。

ディナータイムは、男性のお客様にはジャケットのご着用をお願いしております。

【席 数】24 席、サロンスペース 10 席

【ディナーメニュー例】

- ・卓上を彩る小さな前菜達
- ・淡路島産新玉葱のコンポジション 琵琶鱚のスモークとシャルキュトリー
- ・フォワグラのロゼット風をタルトレットに仕上げて
- ・ラングスティーヌと空豆のフリカッセ軽いヴァンジョーヌのエマルジョン
- ・はしばみの香りで香ばしく仕上げた明石鯛
イベリコ豚のチョリソとウスイエンドウマメのハーモニー
- ・モリユ茸を纏わせて焼き上げた京都府産七谷鴨(合鴨)にアスパラガスのコントラスト
- ・セレクションフロマージュのワゴンサービス
- ・枇杷のコンポートフェーブドトンカのフレグランス 爽やかなフロマージュブランのソルベ
- ・お好みのデザートを一品
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティー
- ・ミニャルディーズ



料理イメージ

《ご参考》

「レストラン シャンボール」シェフ 田中 貴典(たなか たかのり)

1979 年 6 月 28 日生まれ / 岡山県出身



1999 年 3 月 株式会社ロイヤルホテル 入社

2012 年 7 月 リーガロイヤルホテル(大阪) 関連事業統括部
事業部 阪大中之島レストラン シェフ

2013 年 8 月 海外料理研修(フランス)
シャンパーニュ地方ランス Chateau Les Crayeres “Le Parc”(ル・パルク)[二つ星レストラン]
パリ Le Bristol “Epicure”(エビキュール)[三つ星レストラン]

2014 年 3 月 リーガロイヤルホテル(大阪) 調理部 宴会部門ホット スーシェフ

2016 年 10 月 リーガロイヤルホテル(大阪) 調理部 宴会部門ホット シェフ

2020 年 4 月 株式会社リーガロイヤルホテル小倉 総料理長(兼)調理部 部長

2022 年 4 月 リーガロイヤルホテル(大阪) 調理部「レストラン シャンボール」シェフ

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

※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。

**** 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 竹村 梓、藤本 絵理、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