

2022年5月13日
リーガロイヤルホテル(大阪)

【PRESS RELEASE】

イタリアンレストラン ベラ コスタ
～リニューアルオープン 10 周年記念～

「10 周年記念ランチ・ディナーコース ^{メモリア} memoria」

【第 1 弾】5 月 13 日(金)～6 月 5 日(日)

【第 2 弾】6 月 6 日(月)～7 月 5 日(火)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ ともちこ} 中川 智子)の「イタリアンレストラン ベラ コスタ」では、リニューアルから 10 周年を記念した特別メニュー「10 周年記念ランチ・ディナーコース ^{メモリア} memoria」を第 1 弾として 5 月 13 日(金)から提供します。

10 周年記念ランチ・ディナーコース ^{メモリア} memoria は、歴代料理長の人気料理を「復刻メニュー」としてご用意します。

「新玉ねぎのパンナコッタ パルメザンチーズのサブレ」は、新玉ねぎを丁寧に炒め、ミルクと生クリームを加えた口当たりの良いパンナコッタに、フレッシュトマトのソースとバジルのソース、パルメザンチーズのサブレがアクセントになるメニューです。「冷製海水雲丹のカッペリーニ」は、濃厚な雲丹のソースに、喉ごしの良い細いカッペリーニの麺がよく絡みます。ベラコスタ歴代シェフより継承されてきた涼しげで濃厚な味わいの一皿です。

歴代料理長が趣向を凝らしたレシピの特徴を活かし、一皿ひとさらをお楽しみいただけます。

■「10 周年記念ランチ・ディナーコース ^{メモリア} memoria」第 1 弾 概要

【販売期間】 5 月 13 日(金)～6 月 5 日(日)

【店 舗】 「イタリアンレストラン ベラ コスタ」(アネックス 7 階)

【時 間】 ランチ 12:00～14:30 / ディナー 17:00～21:00 (L.O. 20:30)

【料 金】 12,000 円 ※税金・サービス料を含む

【内 容】

- ・ベルケル社手動スライサーで切り立て生ハム
- ・新玉ねぎのパンナコッタ パルメザンチーズのサブレ
- ・冷製海水雲丹のカッペリーニ
- ・お魚のムニエル プッタネスカ風 根セロリのチップを添えて
- ・仔羊のアッロースト トリュフ風味のデジジョンマスタード
- または
- ・国産牛フィレ肉のグリッリア ブルサンアイユとナッツ風味(+2,783 円)
- ・プラリネのセミフレッド チョコレートソース
- ・パン
- ・小菓子
- ・食後のお飲み物



「新玉ねぎのパンナコッタ パルメザンチーズのサブレ」



「冷製海水雲丹のカッペリーニ」

※写真はアラカルトサイズのイメージです。

※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。

※写真はすべてイメージです。

※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。

＜お客様のお問い合わせ先＞ <https://www.rihga.co.jp/osaka>

「イタリアンレストラン ベラ コスタ」 TEL.06-6441-0954(直通)

**** 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 ^{ふじもと えり} 藤本 絵理、^{なかむら みか} 中村 実香、^{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