

暑さやわらぐ涼感メニューが勢ぞろい！

「冷麺フェア」

期間 2022年7月1日(金)～8月31日(水)

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 ともこ 中川 智子)の「レストラン シャンボール」「オールデイダイニング リモネ」「中国料理 皇家龍鳳」「カウンター割烹 みおつくし」の4店舗では、鰹やウニなどを使った贅沢な一品や、この時期定番の人気メニューまで、夏を涼しく美味しく味わう「冷麺フェア」を期間限定で販売します。



暑い季節にもさっぱりとお召あがりいただける、和・洋・中の麺4品をご用意。

リーガロイヤルホテルのグランメゾン、フランス料理の「レストラン シャンボール」は、夏ならではの旬の食材を主役にした「鰹の冷製 黒トリュフかおるコンソメジュレとカッペリーニ」が登場。鰹の淡白な旨みに、散らした芳醇な黒トリュフとコンソメジュレをアクセントにした贅沢な一品です。

「中国料理 皇家龍鳳」は、夏の一杯にピリッとした辛さの「冷やし担々麺」がおすすめ。コクのあるまろやかな胡麻だれスープに、肉味噌のしっかりとした食感と旨みが際立つ定番の人気メニューです。そのほか、「カウンター割烹 みおつくし」では、のど越し良い細麺に上品でコクの深い鰹だしにつけてお召しあがりいただく「ゆきやぎ素麺」はこの夏にふさわしい清涼感のある麺料理です。ウニの濃厚な旨みに、コンソメジュレやレモンなどを合わせさっぱりと仕上げた「ウニのカッペリーニ」など、“ひんやり”を中心に、店ごとに食感や味わいに趣向を凝らした、麺料理をお楽しみいただけます。

「冷麺フェア」詳細は次頁の通りです。

《冷麺フェア》 ※開催期間は店舗により異なります。

■ レストラン シャンボール (タワーウイング 29 階)

【内 容】「鱧の冷製 黒トリュフかおる
コンソメジュレとカッペリーニ」

鱧の淡泊な旨みに、芳醇なトリュフと濃厚なコンソメ を重ねた一品。清涼感と風味豊かな味わいを同時にお楽しみいただけます。

【提供期間】※8月9日(火)～ランチコース (エレガンス) の2品目を別途¥2,420 で、「鱧のカッペリーニ」に変更してお召しあがりいただけます。



「鱧の冷製 黒トリュフかおる
コンソメジュレとカッペリーニ」

■ 中国料理 皇家龍鳳 (ウエストウイング 15 階)

【内 容】「冷やし担々麺」

コクのある胡麻だれスープに肉味噌の旨みが際立つ一品。
別添えのソースを加えて、お好みの辛さでお召しあがりいただけます。

【料 金】2,000 円

【提供期間】7月1日(金)～8月31日(水)



「冷やし担々麺」

■ オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング 1 階)

【内 容】「ウニのカッペリーニ」

厳選した国産パスタを使用し、ウニの濃厚な旨みに、
コンソメジュレやレモンなどを合わせ、さっぱりと軽く仕上げました。

【料 金】2,600 円

【提供期間】7月1日(金)～8月31日(水)



「ウニのカッペリーニ」

■ カウンター割烹 みおつくし (地下 2 階)

【内 容】「ゆきやぎ素麺」

熊本肥後の非常に細い手延べ素麺を使った逸品。
細かさが生み出す、滑らかなのど越しをご堪能ください。

【料 金】2,000 円

【提供期間】7月2日(土)～8月28日(日)



「ゆきやぎ素麺」

※写真はイメージです。

※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。

※表示の料金はすべて、税金・サービス料を含みます。

<お客様の問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル TEL.06-6448-1121(代表)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/reimen

*** 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 藤本 絵理、中村 実香、津城 周平
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(広報直通) FAX. 06-6441-1677