【PRESS RELEASE】

RIHGA ROYAL HOTEL

2022 年 8 月 25 日
リーガロイヤルホテル（大阪）

フレンチ・日本料理・中国料理・鉄板焼で高級食材を堪能

秋の美食プレミアム「匠の饗宴」

「レストラン シャンボール」「日本料理 なかのしま」「中国料理 皇家龍鳳」「鉄板焼 なにわ」
2022 年 9 月 1 日（木）～10 月 31 日（月）

リーガロイヤルホテル（大阪市北区中之島、総支配人 中川 智子）は、9 月 1 日（木）から 10 月 31 日（月）まで、5 つの高級食材「フカヒレ・トリュフ・イセエビ・鮑・神戸牛」を使用した特別コースを 4 つのレストランで提供します。

「レストラン シャンボール」
シェフ 田中 貴典

「日本料理 なかのしま」
料理長 平野 規元

「中国料理 皇家龍鳳」
料理長 余 偉民

「鉄板焼 なにわ」
シェフ 西田 聡

特別コースは、「レストラン シャンボール」、「日本料理 なかのしま」、「中国料理 皇家龍鳳」、「鉄板焼 なにわ」の 4 つの人気レストランでご提供。フレンチ、日本料理、中国料理、鉄板焼から、お好みやシーンにあわせてお選びいただけます。

「レストラン シャンボール」シェフ田中は、フランスの三つ星レストラン「Le Bristol“Epicure”（エピキュール）」などで研鑽を積み、2022 年 4 月からシェフに就任しました。素材の力強さを活かしたガストロノミーの世界を堪能ください。「鉄板焼 なにわ」では、高級食材の旨みを最大限に引き出す熟練の技術で火入れをした秀逸な品々による味・香り・技の醍醐味を五感でお楽しみいただけます。

各店の料理長が腕によりをかけて仕上げた渾身のメニューの数々をこの機会にお愉しみください。

秋の美食プレミアム「匠の饗宴」概要は次の通りです。

■秋の美食プレミアム「匠の饗宴」 概要

【期　間】 9 月 1 日（木）～10 月 31 日（月）
【開催店舗】「レストラン シャンボール」「日本料理 なかのしま」「中国料理 皇家龍鳳」「鉄板焼 なにわ」
【料　金】 45,000 円（税金・サービス料含む）

＜お客様のお問い合わせ先＞
リーガロイヤルホテル レストラン係 06-6448-1121（代表）
受付時間 11:00～17:00
ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/autumn-gastronomy

＊＊＊＊ 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、西坂 未来、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

【メニュー】

■レストラン シャンボール（タワーウイング 29 階）

・小さなカナッペ
・活け国産イセエビのタルタル仕立てとキャビア"オシェトラ"
・トリュフとパルミジャーノ レジャーノに包まれた烏骨鶏の半熟卵とリドヴォーのラビオリ
・フカヒレとフランス産フォワグラのポワレをポトフ仕立てに
・塩窯に包んで焼き上げた黒鮑　香ばしくローストした松の実とハーブのソース
・炭火で焼いた"神戸牛フィレ肉"をボルシチ風のコンソメと共に
・プレ　デセール
・お好みのデザートを一品
・コーヒー、紅茶、ハーブティー
・小菓子

「フカヒレ」
使用食材イメージ（皇家龍鳳）

■日本料理　なかのしま（タワーウイング 30 階）

・蒸し鮑と秋野菜
・国産イセエビの葛打ち
・活け鮑　国産イセエビ洗い　フカヒレ　炙り牛ロース肉
・なかのしま旬菜盛り
・パリパリフカヒレステーキとフカヒレ天婦羅
・神戸牛と生雲丹の変わりすき焼き　トリュフスライス
・鮑のレタス鍋
・鮑　フカヒレ　トリュフの炊込み御飯
・国産イセエビの赤出汁
・本日のデザート

「イセエビ」
使用食材イメージ

■中国料理　皇家龍鳳（ウエストウイング 15 階）

・前菜五種盛り
・海鮮入り金華ハムのスープ
・北京ダック
・黒鮑のXO醤蒸し
・神戸牛サーロイン薄切りステーキトリュフソース
・活け国産イセエビの甘辛ソース
・すっぽんとフカヒレ姿の土鍋煮込み
・白飯、搾菜
・フルーツ入り杏仁豆腐

■鉄板焼　なにわ（ウエストウイング地下1階）

・本日の前菜
・フカヒレの鉄板焼　実山椒のアクセント
・活け国産イセエビの鉄板焼とトリュフ香るサラダ仕立て
・活け国産鮑の鉄板焼
・神戸牛フィレ（80g）または　神戸牛ロース（100g）
・季節の焼野菜
・ガーリックライス
・味噌汁、香の物
・メロン

「神戸牛」
使用食材イメージ

※2 日前までの予約制。
※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ございます。あらかじめご了承ください。