



RIHGA ROYAL HOTEL

2023年1月13日

リーガロイヤルホテル(大阪)

【PRESS RELEASE】

～山海の幸が集まったレストランフェア～

「敦賀・若狭フェア」開催

開催期間:2023年1月6日(金)～2月28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 ともこ 中川 智子)の、「レストラン シャンボール」「THE RAY」「オールデイダイニング リモネ」「カウンター割烹 みおつくし」「日本料理 なかのしま」では、2023年1月6日(金)から2月28日(火)まで、福井県敦賀・若狭産の食材を使った「敦賀・若狭フェア」を開催中です。



写真提供 福井県

美しいリアス海岸で知られ、豊かな魚介を育む好漁場を持つ福井県の敦賀・若狭地域は、古くより「御食園(みけつくに)」のひとつとして知られる美食のエリア。

「敦賀・若狭フェア」では、フェアを開催するにあたり、各レストランのシェフ達が生産地を視察。生産者のこだわりや想いを、料理を通してお客様にお届けできるよう、素材の魅力を引き出した特別メニューを提供します。

「THE RAY」では若狭湾の澄み切った海水で“酒粕”を加えた餌で育った福井県小浜市のブランドサバ「小浜よっぱらいサバ」を使った一品や、「オールデイダイニング リモネ」では敦賀市のブランド魚「敦賀真鯛」を昆布水に漬け込み焼きあげ、貝や野菜とともに煮込んだアクアパッツァがディナービュッフェに登場します。

そのほかの店舗でも、敦賀・若狭の食材を用いたメニューやお酒をご用意します。

「敦賀・若狭フェア」の概要は次頁の通りです。

**** 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 ふじもと えり にしがか みき つしる しゅうへい 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

<お客様のお問い合わせ先>※すべて直通

レストラン シャンボール TEL.06-6441-0953
オールデイダイニング リモネ TEL.06-6441-1056
THE RAY TEL.06-6441-0954
カウンター割烹 みおつくし TEL.06-6441-0978
日本料理 なかのしま TEL.06-6441-0952

リーガロイヤルホテル ホームページ

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/tsuruga-wakasa-2023

■「敦賀・若狭フェア」概要

【期 間】 2023年1月6日(金)～2月28日(火) ※店舗により提供期間が異なります。

【開催店舗】 「レストラン シャンボール」「THE RAY」「オールデイダイニング リモネ」
「カウンター割烹 みおつくし」「日本料理 なかのしま」

■レストラン シャンボール (タワーウイング 29階)

【期 間】 2023年2月7日(火)～2月28日(火)

【メニュー】

・若狭まはたのソテー 菜の花のクーリ 貝類のエッセンス

温かいヴィネグレットプランタニエ

旨みの強い「若狭まはた」は、低温でじっくりとソテーしてから皮目をパリッと焼きあげました。素揚げしたフキノトウなどを加えたヴィネグレットソースや菜の花のクーリを合わせ、春の訪れを感じさせる一皿です。

※上記メニューは、ディナーコース「シャンボール」(35,000円～)の一品としてお召しあがりいただけます。



<若狭まはた>

冬に旬を迎える大型高級魚。

福井県では、寒さに弱い0才魚を陸上水槽で越冬させてから海の生け簀に移し、大きく育てている。若狭の新しいブランド魚として、脂のりが良くハリのある身質に注目が集まっています。

■THE RAY (アネックス7階)

【期 間】 2022年12月2日(金)～2023年2月6日(月)

【メニュー】

・小浜よっぱらいサバ 干しぶどう 酒粕

酒粕を餌に育った「小浜よっぱらいサバ」の旨みあふれる一品。

トマトやきゅうりなど野菜の食感と、酒粕のクリームとの調和が絶妙です。

※上記メニューは、ランチコース「エスポワール」(10,500円)の一品としてお召しあがりいただけます。



<小浜よっぱらいサバ>

若狭湾の澄み切った海水で、「酒粕」を加えた餌で育った福井県小浜市のブランドサバ。良質な脂と、ほのかにさわやかな香りを楽しむことができます。

■オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング1階)

【メニュー】

・昆布香る敦賀真鯛と魚介のアクアパッツァ

昆布水に漬け込んでから焼きあげた「敦賀真鯛」を、貝や魚、野菜とともに煮込んだ旨みの凝縮した一品です。

※上記メニューは、1月16日(月)からのディナービュッフェ(7,000円)の一品としてお召しあがりいただけます。



・昆布香る若狭まはたと魚介のアクアパッツァ 3,400円

身が厚く、しっかりとした旨みがある「若狭まはた」を使ったアクアパッツァをアラカルト限定でご用意いたします。

<敦賀真鯛>

栄養が豊富なリアス海岸で育った、福井県敦賀市のブランド魚「敦賀真鯛」。冬の過酷な日本海で育った敦賀真鯛は、急激な水温変化にも耐え抜く強い生命力を持っています。しっかりとした弾力で、味が濃いのが特徴。



■カウンター割烹 みおつくし(地下2階)

【メニュー】

・自然薯豆腐 車海老 うに 2,100円

豊かな甘みと旨み、力強い粘りが特徴の福井県・名田庄産の自然薯を、カツオだしなどを加えて固め自然薯豆腐に。同じ福井県に蔵を構える「小浜酒造」のお酒も一緒にお楽しみください。

※その他、若狭ぐじや越前がに(要予約)などもご用意しております

〈日本酒〉

・「小浜酒造」飲み比べ(へしこ付) 6,072円

福井県の南西部に位置する港町「小浜市」に現存する酒蔵「小浜酒造」から、「五芒星」「大吟醸 わかさ」「百伝ふ(ももつたふ)」の3種類をご用意いたしました。

伝統料理の「へしこ」をあてにお楽しみください。

※日本酒は単品でもご用意しております。(1合 1,897円～)



〈名田庄産の自然薯〉

福井県おおい町の旧名田庄村は昼夜の寒暖差が大きく、古くから自然薯栽培が盛んな地域です。すりおろした自然薯は箸で持ち上がるほどに粘りが強いのが特徴。

■日本料理 なかのしま (タワーウイング 30階)

【メニュー】

・若狭ぐじの自家製唐墨焼き

カツオだしや淡口醤油などを合わせたかけ地をかけながら、皮目をパリッと焼きあげた若狭ぐじ。そこに仕込み立てのフレッシュな唐墨をたっぷりのせました。

※上記メニューは、夜の会席「京町堀会席(20,240円)」の一品としてお召しあがりいただけます。



〈日本酒〉

・早瀬浦 純米酒 1合 1,518円

若狭湾に面し、日本海と三方五湖に囲まれた漁港町、美浜町「早瀬」で約300年、お酒を造り続けている「三宅彦右衛門酒造」。

代表酒「早瀬浦」のシンボルともいえる辛口の純米酒は、サラリとした飲み口に、口の中で徐々に増してゆくコクのある旨み、スツとキレル後口の良さが特長です。



〈若狭ぐじ〉

若狭湾で延縄漁・釣りで漁獲された甘鯛の中で、重さや鮮度、姿形などの基準を満たしたものを「若狭ぐじ」と呼びます。やわらかく、淡白な中にも味わいのある肉質が特徴。

協賛

嶺南広域行政組合

福井県大阪事務所

一般社団法人若狭湾観光連盟

※料金は税金・サービス料を含みます

※写真はすべてイメージです

※入荷状況等によりメニュー内容を変更する場合があります

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください