

【PRESS RELEASE】

「レストラン シャンボール」の王道フランス料理が凝縮

新メニュー「ロイヤル」

店舗:「レストラン シャンボール」

期間:2023年2月7日(火)~4月9日(日)

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」では、新メニューとして歴代シェフが紡いできた伝統を基本とした王道フランス料理のメニューで構成されるディナーコース「ロイヤル」を2月7日(火)から4月9日(日)まで提供します。



スコットランド産オマールブルーと長崎県産クエのハーモニー
濃厚なアメリカヌソースと爽やかなブルブラン



フランス産ピジョンとフォワグラのパイ包み焼き
香り高いトリュフソース

「ロイヤル」では、王道フランス料理を代表する高級食材と、濃厚で深みのあるソースで構成された品々をお召しあがりいただけます。脈々と継承されてきた伝統・技術をシェフ田中 貴典たなか たかのりがひと皿ひと皿に込めて、食材の旨みを最大限に引き出す完成度の高い一品を提供します。新メニューには、濃厚でコクのある旨み豊かな“オマールブルー”と淡泊ながら上質な脂が特徴の高級魚“クエ”が織りなすハーモニーを味わう「スコットランド産オマールブルーと長崎県産クエのハーモニー 濃厚なアメリカヌソースと爽やかなブルブラン」や、力強い赤身肉が魅力の“フランス産ピジョン”を使用した「フランス産ピジョンとフォワグラのパイ包み焼き 香り高いトリュフソース」などが登場。1973年の開店以来、多くのお客様に愛され続けるグランメゾン「レストラン シャンボール」の伝統を基本としたメニューが勢揃いするガストロノミーの世界をご堪能いただけます。

その他、伝統を基本としながらも、シェフ田中の趣向を凝らした品々をお愉しみいただけるディナーコース「シャンボール」や、ランチコース「デジュネ」では、ふんだんに取り入れた旬の食材と、素材本来の旨みを引き立たせる繊細なソースとの一体感を演出する料理をご用意。四季折々の自然から着想を得たメニューは、自然の美しい一瞬を豊かな色彩で丁寧に表現します。

概要は次頁の通りです。



ディナーコース「シャンボール」より
モリユ茸を纏ったフランス産仔牛フィレ肉
ホワイトアスパラガスのカルボナーラ風とともに

<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>

**** 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 グループサービス部門 広報担当 藤本 絵理、西坂 未来、津城 周平
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1677

■新メニュー「ロイヤル」概要

【提供期間】2月7日(火)～4月9日(日) ※定休日:毎週月曜日

【提供時間】18:00～21:00(ラストオーダー20:30)

【料金】50,000円 ※税金・サービス料を含みます

※前日までのご予約制

※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)

【メニュー例】

<ディナー>

ロイヤル 50,000円

- ・サロンスペースを彩る小さなカナッペ
- ・オシェトラキャビア
- ・北海道産帆立貝と黒トリュフのモザイク仕立て
カリフラワーとポロネギのタブレとともに
- ・鮑のソテーとホワイトアスパラガス 柑橘香るベルモットソース
- ・スコットランド産オマールブルーと長崎県産クエのハーモニー
濃厚なアメリカヌソースと爽やかなブルブラン
- ・フランス産ピジョンとフォワグラのパイ包み焼き 香り高いトリュフソース
又は
- ・備長炭でじっくり焼き上げた黒毛和牛フィレ肉とアスパラガス
リーガロイヤルホテル伝統の赤ワインソースとともに
- ・セレクションフロマージュのワゴンサービス
- ・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
- ・ミニアルディーズ



北海道産帆立貝と黒トリュフのモザイク仕立て
カリフラワーとポロネギのタブレとともに

【その他のメニュー例】

<ディナー>

シャンボール 35,000円

- ・サロンスペースを彩る小さなカナッペ
- ・アミューズブーシュ
- ・サヨリマリネと独活のライム風味にキャビアを添えてサラダプリムール
- ・赤座海老のポワレとトリュフ風味の茸のラビオリをビスクに浮かべて
- ・若狭まはたのソテー 菜の花のクーリー 貝類のエッセンス
温かいヴィネグレットブランタニエ
- ・モリユ茸を纏ったフランス産仔牛フィレ肉
ホワイトアスパラガスのカルボナーラ風とともに
- ・セレクションフロマージュのワゴンサービス
- ・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
- ・ミニアルディーズ



若狭まはたのソテー 菜の花のクーリー
貝類のエッセンス 温かいヴィネグレットブランタニエ

<ランチ>

デジュネ 15,000円

- ・卓上を彩る小さなスターター
- ・甲殻類のコンソメに包まれた甘エビのタルタル カネロニ仕立て
ホワイトアスパラガスのババロワを添えて
- ・鯖と筍のロースト 貝類のエッセンスをきかせた菜の花とガスコナードソース
- ・ほのかに海の香りを纏わせて焼き上げた仔羊鞍下肉
菊芋のグラチネと春野菜プリムール
- ・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
- ・ミニアルディーズ



ほのかに海の香りを纏わせて焼き上げた仔羊鞍下肉
菊芋のグラチネと春野菜プリムール

※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。