

【PRESS RELEASE】

日本料理 なかのしま

「オープン 10 周年記念 特別会席」

期間:3月1日(水)~2024年2月28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「日本料理 なかのしま」では、オープン 10 周年を記念した特別会席を3月1日(水)から提供します。

「日本料理 なかのしま」は2023年3月7日(火)にオープン 10 周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝を込め、旬の食材を取り入れた特別会席をご用意し、月ごとにメニューを替えながら1年間通してランチ・ディナーでお楽しみいただけます。

3月のディナーでは、うすい豆の胡麻豆腐の中からあふれでるような雲丹が見た目にも美しい「生雲丹 平貝 春野菜 見返しうすい胡麻豆腐」は日本酒とともに味わっていただきたいおすすめの一品。さらに、まるやかで濃厚な旨みのイセエビとふかひれが同時に楽しめる贅沢な小鍋「イセエビとふかひれ 揚げ葛饅頭 薄葛小鍋仕立て」や、蛤の旨みがきいた芳醇な味わいの「蛤と焼き一寸豆の炊き込みご飯」など、黒毛和牛やイセエビをはじめ、季節ごとの旬の食材を掛け合わせた、料理長が趣向を凝らす品々をぜひご堪能ください。



ディナーメニュー「イセエビとふかひれ 揚げ葛饅頭 薄葛小鍋仕立て」

■「10 周年記念 特別会席」概要

【販売期間】 3月1日(水)~2024年2月28日(水)

【店 舗】 日本料理 なかのしま(タワーウイング 30 階)

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

【料 金】 ランチ 7,590 円 / ディナー 20,240 円

【メニュー】

< 3月のディナーメニュー 一例 >

- ・おたのしみの一品
- ・生雲丹 平貝 春野菜 見返しうすい胡麻豆腐
- ・渡り蟹と筍の寄せ蒸し
- ・お造り 三種盛り
- ・黒毛和牛ロース肉変わり一口寿司
- ・なかのしま旬菜
- ・黒毛和牛ロースの若牛蒡包み すき焼き餡掛け
- ・イセエビとふかひれ 揚げ葛饅頭 薄葛小鍋仕立て
- ・蛤と焼き一寸豆の炊き込みご飯
- ・赤出汁
- ・本日のデザート



ディナーメニュー「蛤と焼き一寸豆の炊き込みご飯」

■会員サービス「リーガメンバーズ」公式アプリのダウンロード・ご予約で、会員特別料金でご利用いただけます。
ウニやイセエビなどの豪華な食材を使用したメニューを、日頃の感謝を込めて特別価格でご案内いたします。

【リーガメンバーズ会員特別価格】

ランチ：1名様 ¥7,590 → ¥6,500

ディナー：1名様 ¥20,240 → ¥17,500

※他の割引サービスとの併用はいたしかねます。

※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。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

※写真はすべてイメージです。

※料金は税金・サービス料を含みます

<お客様のお問い合わせ先>

「日本料理 なかのしま」TEL.06-6441-0952(直通)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/nakanoshima-10th

**** 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