

2023年5月22日
リーガロイヤルホテル(大阪)

【PRESS RELEASE】

「オールデイダイニング リモネ」 新シェフ 北川 拓朗 就任

さらに毎年ご好評の「サマービアフェア」を開催
就任記念メニューとして、スタンドクッキングにローストビーフが登場！
期間：2023年6月1日（木）～9月21日（木）

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）では2023年4月1日（土）に「オールデイダイニング リモネ」のシェフとして きたがわ たくろう 北川 拓朗が新たに就任いたしました。

北川は、2004年に株式会社ロイヤルホテルに入社。2011年「オールデイダイニング リモネ」新オープンの開業メンバーに抜擢。2017年には、海外料理研修としてフランスの三ツ星レストラン「メゾン ラムロワーズ」と「ラシェット シャンプノワーズ」で研鑽を積む。2018年に帰国後、宴会調理のスーシェフを経て、この度「オールデイダイニング リモネ」のシェフに就任いたしました。

北川は「オープニングスタッフとして幅広い知識と技術を学んだオールデイダイニング リモネで、この度シェフに就任し光栄に思っております。伝統を継承しながらもこれまで培ってきた技術や経験を存分に活かし、時代に合わせた多種多様な食のニーズに対応したお料理を提供していきたい」と抱負を述べます。

オールデイダイニング リモネでは、新たにシェフに就任した北川が、季節毎に異なる様々な食材を組み合わせたメニューを考案・展開していきます。

<シェフ プロフィール>

北川 拓朗（きたがわ たくろう）

1984年10月18日生まれ／石川県出身

- 2004年4月 株式会社ロイヤルホテル入社
リーガロイヤルホテル（大阪）調理部 サプライホット
- 2005年1月 レストラン シャンボール
- 2011年8月 オールデイダイニング リモネ 開業メンバー
- 2017年8月 海外料理研修（フランス）
ブルゴーニュ地方 メゾン ラムロワーズ[三ツ星レストラン]
シャンパーニュ地方 ラシェット シャンプノワーズ[三ツ星レストラン]
- 2018年11月 調理部 サプライホット スーシェフ
- 2023年4月 オールデイダイニング リモネ シェフ



さらに、毎年夏季に開催し、好評を博している「サマービアフェア」では、シェフの就任記念メニューとして「ローストビーフ」がスタンドクッキングに登場。絶妙な火入れで仕上げた旨みが広がる一品をご堪能ください。他にも、豊富な肉料理に加えひとくちサイズでお召しあがりいただけるタパス（小皿料理）「カツオのカルパッチョ 焦がしにんにく醤油ドレッシング」や、「生ハムフルーツ」など多彩なメニューが並びます。フリードリンクは、全6種類のビールをはじめウイスキーや赤白ワイン、カクテルを2時間お好きなだけお楽しみいただけます。

また、同プランをさらにお得な料金でご利用いただける前売り券「サマービアフェア チケット」（8,000円）も販売します。概要は次の通りです。



*** 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 なかしま じゅんこ つしろう しゅうへい つじい 中島 順子、津城 周平、辻井 ちはる
〒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

「サマービアフェア」概要

- 【期 間】 6月1日(木)～9月21日(木)
＜第1弾＞ 6月1日(木)～6月30日(金)
＜第2弾＞ 7月1日(土)～9月21日(木)
※8月11日(金・祝)～15日(火)は特別料金となります
- 【時 間】 17:00～21:30 (ラストオーダー21:00)
＜2時間制＞
- 【店 舗】 オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング1階)
- 【料 金】 9,500円 前日までのご予約特典: 8,500円
ビュッフェのみ 大人: 7,000円 小学生: 4,500円
※料金は税金・サービス料を含みます
※大人1名様につき未就学のお子様1名無料



【備 考】お得な前売りチケットもございます。※ご利用日の前日までにご購入のうえご予約ください。

＜前売りチケットについて＞

- 【名 称】 「サマービアフェアチケット」
【特別料金】 8,000円 (税金・サービス料含む)
【内 容】 サマービアフェア (9,500円) と同様
【販売場所】 リーガロイヤルホテル内 直営レストラン・バー 各店

【内 容】

＜FOOD メニュー例＞ 約45種

[第1弾] 6月1日(木)～6月30日(金)

にぎり寿司/茶そば/生ハムフルーツ/カツオのカルパッチョ
焦がしにんにく醤油ドレッシング/牛肉のマリネ ガーリック
ドレッシング/合鴨のスマーク サラダオニオン添え/スマーク
チキン 中華風/焼きたて窯焼き 本日のピザ/ヤニョムチキン
/ビーフシチュー/豚肩ロース肉のポークソテー/フィンガー
リップのトリュフ風味のクリーミーソース/サーモンの香草パン
粉焼き など

[スタンドクッキング]

ローストビーフ/ウニのカッペリーニ



にぎり寿司



スマークチキン 中華風



ウニのカッペリーニ

＜DRINK メニュー例＞ 約28種

アサヒ生ビール マルエフ/アサヒスーパードライ エクスト
ラコールド/ペローニ ナストロアズーロ (イタリア) /サント
リー ザ・プレミアム・モルツ/ビアボール/カールスバーグ/
ブラックニッカハイボール/モンテルヴィーニ ヴェルドーロ ビ
アッコ (白ワイン) /モンテルヴィーニ カペール ロッソ (赤ワ
イン) /モンテルヴィーニ プロドライ (スパークリングワイン)
/クレーム・ド・カシス/焼酎 (麦・芋) /カクテル各種/
ノンアルコールビール2種/ソフトドリンク各種 など

※いずれもフリードリンクが付きます。

※ビュッフェは[第1弾]6月1日(木)～6月30日(金)、

[第2弾]7月1日(土)～9月21日(木)で異なる内容をお楽しみいただけます。

※画像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になる場合がございます。

＜お客様のお問い合わせ先＞

オールデイダイニング リモネ TEL.06-6441-1056 (直通)

ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/beer-fair