

【PRESS RELEASE】

堂島川を見渡す開放的な空間で、フランス料理の魅力に浸る

夏の期間限定 新メニュー登場
En et RAY(アネレイ) ・ RAY chanté(レイシャンテ)

店舗:「THE RAY」

期間:2023年6月6日(火)～8月7日(月)

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「THE RAY」では、夏の期間限定でどの世代でも楽しめるフランス料理の新メニュー「En et RAY(アネレイ)」と、「RAY chanté(レイシャンテ)」を8月7日(月)まで提供しています。



2022年12月にグランドオープンした「THE RAY」は、「一筋の光」をテーマにレストラン全体がデザインされ、伝統と革新が融合したここでしか味わえない新しい食体験を提供しています。期間限定の新メニューは、フランス三ツ星レストランで研鑽を積んだシェフ ^{くらかず} ^{なおき} 倉員 直樹が初夏の食材を使用し、どの世代でもカジュアルにお楽しみいただけます。堂島川を見渡す開放的な空間で、ご家族やご友人と会話が弾む美食のひとつときをお過ごしください。

「En et RAY(アネレイ)」は、コク深いクリームソースとイベリコ豚の上質な脂が口の中でとろける「イベリコ豚のラグー 焼きリゾットと万願寺とうがらし」など、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カジュアルフレンチ全5品のコースをご用意します。

「RAY chanté(レイシャンテ)」では、臭みがなくしっとりとした肉質が特徴の銘柄鶏「但馬の味どり」に、フォワグラとジロールの風味を合わせた一皿「但馬の味どりをショーフロワで フォワグラとジロールのアクセント」など、フランス料理では定番の食材を使用した全8品のコースをお召しあがりいただけます。

また、お食事を一層盛りあげ、夏を彩るノンアルコールカクテル「向日葵」が、夏季限定で登場。ご家族やご友人同士のお集まり、たいせつな人との記念日など、「THE RAY」がお届けする夏のおもてなしをお楽しみください。

概要は次の通りです。

■「En et RAY(アネレイ)」・「RAY chanté(レイシャンテ)」概要

【提供期間】～8月7日(月)

【提供時間】ランチ 12:00～14:00／ディナー 18:00～20:30

【メニュー例】

<ランチ>

En et RAY(アネレイ) 6,000 円

- ・本日のスープを清水焼天目椀で
- ・真鯛のマリネと赤いサラダ仕立て
- ・本日魚と九条ネギのグラチネ ベルモットとパセリの香り
- ・イベリコ豚のラグー 焼きリゾットと万願寺とうがらし
- ・シェフのおすすめデザート
- ・自家製パン
- ・小菓子
- ・W認証コーヒー または 紅茶

※メイン料理は極上黒毛和牛フィレ肉の一皿に変更出来ます。(+5,500円～)



真鯛のマリネと赤いサラダ仕立て



イベリコ豚のラグー
焼きリゾットと万願寺とうがらし

<ランチ・ディナー>

RAY chanté(レイシャンテ) 12,000 円

- ・本日のスープを清水焼天目椀で
- ・お愉しみアミューズ
- ・但馬の味どりをショーフロワで フォワグラとジロールのアクセント
- ・牡蠣と浅利の洋風茶碗蒸し
- ・本日魚のポワレ 海ブドウの食感とマリニエールソース
- ・とうもろこしのブランマンジェ
- ・合鴨肉を2種の調理法 様々なビーツと無花果のキャラメリゼ
- ・和東茶 × THE RAY
- ・自家製パン
- ・小菓子と有田焼
- ・W認証コーヒー または 紅茶

※メイン料理は極上黒毛和牛フィレ肉の一皿に変更出来ます。(+5,500円～)



但馬の味どりをショーフロワで
フォワグラとジロールのアクセント



合鴨肉を2種の調理法
様々なビーツと無花果のキャラメリゼ

■ノンアルコールカクテル「向日葵」 1,771 円

【提供期間】7月1日(土)～8月31日(木)

ドリンクディレクター^{うえすぎ たつや}上杉 竜也氏が監修する夏季限定ノンアルコールカクテル。麦わら帽子と向日葵に、燦々と降り注ぐ黄色い陽光を表現。たいせつな人へ渡す花のように特別な日を彩る一杯。

(パッションピューレ・ライム&ジンジャー・エルダーフラワーシロップ・ジンジャービール・ドライカレンデュライエロー・フルーツアイス)

※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。

※税金・サービス料を含みます。

※ディナータイムは、中学生未満のお子様は個室のみのご利用とさせていただきます。



ノンアルコールカクテル「向日葵」

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

THE RAY TEL.06-6441-0954(直通)

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

**** 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}中島 順子、^{つしる しゅうへい}津城 周平、^{つじい}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