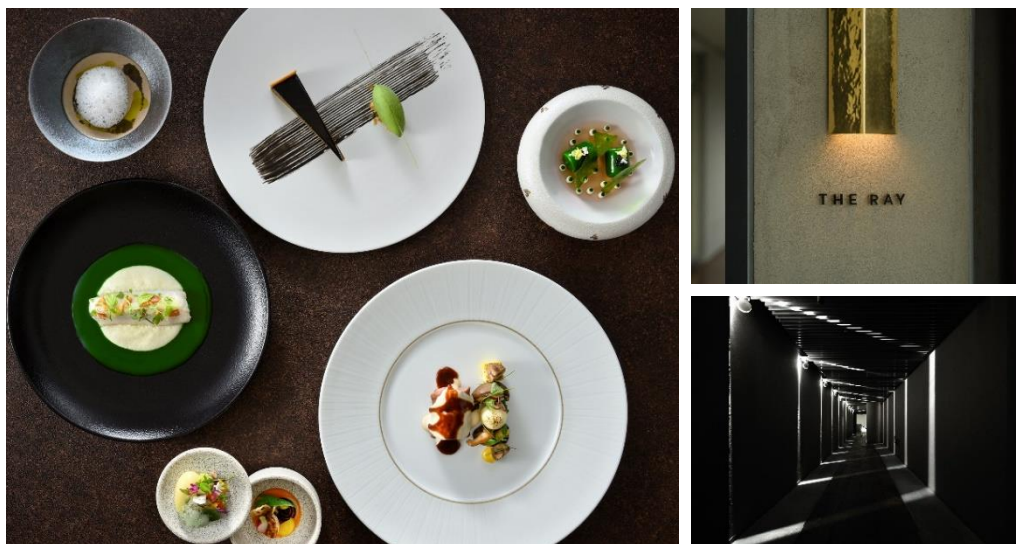


【PRESS RELEASE】

「THE RAY」好評メニューやシェフのスペシャリテを集結
オープン1周年記念 特別コースが登場

2023年10月3日(火)～12月4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、オープン1周年を記念した特別メニューを10月3日(火)から12月4日(月)まで提供します。



シェフの経験と想いが詰まった「1周年記念 THE RAY コース」イメージ(左)、光の演出が印象的なレストランへの回廊(右)

2023年10月2日(月)にオープン1周年を迎える「THE RAY」は、「一筋の光」をテーマにデザインされたレストラン。店内へと誘う光の回廊は、新たな料理に出合う旅路のような空間設計となっています。様々なクリエイターとのコラボレーションを通じて五感<味覚・聴覚・視覚・嗅覚・触覚>を刺激する体験を生み出し、新たな食体験の追求を続けています。

◆日頃のご愛顧に感謝を込めた“オープン1周年記念 特別コース”をご用意

“今までご来店してくださった方、これからご来店して下さる方にも、常に進化し続けるモダンフレンチの世界をお楽しみいただきたい”とシェフ倉員 くらかず なおき 直樹がこれまで好評だったメニューやスペシャリテを組み込み記念メニューを考案。「THE RAY」を象徴するメニュー、清水焼天目碗で提供するスープを含めた、全6品の「1周年記念ランチコース」と全8品の「1周年記念 THE RAY コース」を提供します。特に、「1周年記念 THE RAY コース」では、フランスの星付きシェフから技術を受け継いだ一皿「パテアंकルト × THE RAY」や、福岡県や京都府など倉員にゆかりのある土地の食材を盛り込んだ逸品をご堪能いただけます。



清水天目碗でお抹茶のようにいただくスープ(左)、「1周年記念 THE RAY コース」の魚料理(中央)・メイン料理(右)

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル 「THE RAY」 06-6441-0954

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/theray/recommend#1st>

■オープン1周年記念 特別コース 概要

【 期 間 】 2023年10月3日(火)～12月4日(月)

【 料 金 】 1周年記念ランチコース 8,500円 / 1周年記念 THE RAY コース 12,000円
※税金・サービス料を含みます ※1周年記念 THE RAY コースはランチ・ディナーで提供します

【 内 容 】

1周年記念ランチコース

本日のスープを清水焼天目碗で

お愉しみアミューズ

虹鱈のマリネと彩り野菜の王冠仕立て
オリーブ香る柚子クリーム

本日魚と海老のムースのクッサン風
菊菜に甲殻エキスをプラスして

蝦夷鹿のロースト 柿と根セロリのピュレ
ポワブラードソース

～フランスを回想して～

ライチ フランボワーズ ローズ

自家製パン

小菓子和有田焼

W 認証コーヒー または 紅茶

1周年記念 THE RAY コース

本日のスープを清水焼天目碗で

お愉しみアミューズ

パテアングル × THE RAY

九条ネギとじゃが芋のフォンダン
チキンジュレと鰹節クリーム

やさしく火入れた舌平目
セロリとアーモンドの食感とサラダ菜ソース

プチガルグイユ

乳飲み仔牛のボワレと茸のフリカッセ
栗と銀杏を添えて

ショコラと八女茶のタルト
抹茶アイスと黒ゴマのアクセント

自家製パン

小菓子和有田焼

W 認証コーヒー または 紅茶

※ランチ、ディナーともにメイン料理は極上黒毛和牛フィレ肉の一皿に変更できます (+5,500円～)

■「THE RAY」概要

【 店 舗 】 「THE RAY」(アネックス7階)

【 営業時間 】 ランチ 12:00～14:00 / ディナー 18:00～20:30
(ラストオーダー)

【 料 金 】 ランチ 6,000円～ / ディナー 12,000円～
※税金・サービス料を含みます

【 席 数 】 50席 (個室 2室 4～20名 / 個室料 6,325円)
※ディナータイムは中学生未満のお子様は個室のみ
ご利用とさせていただきます



倉員 直樹 (くらかず なおき)

福岡県出身。2003年1月 リーガロイヤルホテル入社
「コーヒーハウス コルベージュ」「レストラン シャンボール」「調理部(宴会)」を経て、
2014年フランスシャンパーニュ地方ランスにある三つ星レストラン「ラシェット
シャンプノワーズ」と、パリにある二つ星レストラン「ラセール」にて研鑽を積む。
2020年1月、リーガロイヤルホテル京都「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」
シェフに就任。
2022年10月、リーガロイヤルホテル「THE RAY」シェフ就任。



※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ございます

**** 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 中島 順子、つしろ しゅうへい 津城 周平、つじい ちはる 辻井 ちはる
〒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