



国内の賓客、世界の V.I.P.をもてなしてきたリーガロイヤルホテルのグランメゾン
「レストラン シャンボール」オープン 50 周年記念

ディナーコース「ロイヤル」に復刻メニューが登場
さらに、一夜限定イベント「50 周年記念 ガラディナー」を開催

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」(タワーウイング 29 階)では、オープン 50 周年を記念し、復刻メニューが登場するディナーコース「ロイヤル」を 9 月 30 日(土)から 12 月 10 日(日)まで提供します。また、一夜限りのディナーイベント「50 周年記念 ガラディナー」を、オープン 50 周年を迎える 9 月 29 日(金)に開催いたします。



1980 年代の「レストラン シャンボール」

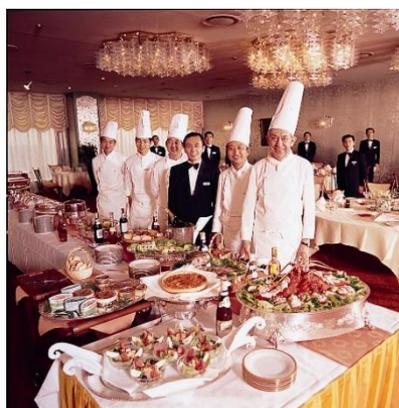


現在の「レストラン シャンボール」

まだ本場のフランス料理に接する機会の少なかった 1973 年(昭和 48 年)に、リーガロイヤルホテルグループの最上級フレンチレストランとして、「レストラン シャンボール」は誕生しました。フランスの古城“シャンボール城”からその名をとり、店内は、赤、白、金を基調とした王朝風のインテリアやシャンデリアなど、格調高い豪華な内装でした。また、初代シェフとしてフランス人のアンドレ・ルイ・ヴァンドルーを迎え入れたことは、時代の先駆けとなり、大阪のフランス料理界をリードしてきました。



1980 年代の「レストラン シャンボール」入り口



初代シェフ
アンドレ・ルイ・ヴァンドルー (右)



初代シェフ
アンドレ・ルイ・ヴァンドルーによる
手書きのレシピ

2003年、王侯貴族の郊外の城館である“シャンボール城”をイメージした内装へ刷新。華やかで煌びやかな宮殿風から、豪華な貴族の館の趣のある落ち着いた雰囲気へと一新され、中央に設けた暖炉が暖かい雰囲気を生み出しています。壁面にはモチーフである“シャンボール城”の巨大な鉄のレリーフが設置されました。2022年、フランスの三ツ星レストランを思わせる「サロンスペース」を10席新設。食前酒とカナッペをお召しあがりいただきながらご注文を伺い、お席にご案内するスタイルに変更しました。店内には、リーガロイヤルホテルの財産でもある絵画を展示し、お食事とともに美術鑑賞もお楽しみいただけます。十代目シェフには、フランスの三ツ星レストランなどで研鑽を積んだ田中 貴典が就任。伝統を基本としながらも、卓越した技術と磨き抜かれたセンスで、多くのお客様に愛されるフランス料理を提供しています。

50周年を迎える「レストラン シャンボール」は、これからも“ここでしか体験できない特別なサービス”を提供し、リーガロイヤルホテルのグランメゾンとしての歴史を刻み続けます。



サロンスペース



シャンボール城のレリーフ

オープン 50周年を記念したディナーコース「ロイヤル」は、シェフ田中が手掛ける復刻メニューを取り入れた特別記念コースです。オープン当初のレシピを採用した“コンソメドゥーブル”は、初代シェフのアンドレ・ルイ・ヴァンドルーより受け継いできたリーガロイヤルホテル伝統のスープ。様々な野菜や牛の骨から取った出汁を使用しじっくり丁寧に煮込んだスープは、透き通った黄金色に輝く逸品です。“毛蟹のタルト仕立て フォワグラ添え”は、1989年に四代目シェフの三浦 潔が提供していた一皿。まろやかなクリームが繊細な毛蟹の風味を引き立て、絶妙なハーモニーを生み出します。口直しのフォワグラとともにお楽しみいただけます。さらに、2007年に七代目シェフに就任し、現在はリーガロイヤルホテルグループ統括総料理長を務める太田 昌利や、現シェフ田中 貴典のメニューも登場。「レストラン シャンボール」50年の歴史が詰まったシェフ田中による特別記念コースをご堪能ください。



初代シェフ
アンドレ・ルイ・ヴァンドルー



四代目シェフ
三浦 潔



七代目シェフ
太田 昌利
現) リーガロイヤルホテル
グループ統括総料理長



十代目シェフ
田中 貴典
現) 「レストラン シャンボール」
シェフ



1990年代のお料理 (イメージ)



シェフ田中が手掛けるフランス料理 (イメージ)

■「レストラン シャンボール」オープン 50 周年記念メニュー 概要

【期 間】 2023 年 9 月 30 日(土)～12 月 10 日(日)

【料 金】 デイナーコース「ロイヤル」 50,000 円 ※税金・サービス料を含みます

【メニュー】 ☆は復刻メニューです。

オシェトラキャビア ブリニトーストとコンディモン

☆ 毛蟹のタルト仕立て フォワグラ添え

☆ オマールブルーのクロッカシ立て トリュフ風味

☆ 初代シェフ アンドレ・ルイ・ヴァンドルーより受け継いだ コンソメドゥーブル

☆ 甘鯛のエスカロップ マリニエール風 ハーブのアロマ

博多和牛フィレ肉の薫焼き 博多すぎたけとヨーロッパ産茸のフォレストイエール レフォール風味のジュ

☆ クレープシュゼット フランベサービス または チョコレートの温かいスフレ

コーヒー、紅茶、ハーブティー

ミニャルディーズ



毛蟹のタルト仕立て フォワグラ添え



オマールブルーのクロッカシ立て トリュフ風味



初代シェフ アンドレ・ルイ・ヴァンドルーより受け継いだ
コンソメドゥーブル

■「50 周年記念 ガラディナー」概要

オープン 50 周年を祝う一夜限定イベント「50 周年記念 ガラディナー」を開催します。お料理は、「レストラン シャンボール」の伝統を基本としながらも、季節の食材を取り入れたシェフ田中の趣向を凝らしたこの日だけの特別コースをご用意します。お飲み物は、マスターソムリエ おか まさはる 岡 昌治がワインをセレクト。シェフ田中のセンスが光るフランス料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。さらに、お食事中にハーブとピアノの生演奏もごぞいます。

【日 時】 2023年9月29日(金) 開宴 18:30～(受付 18:00～)

【料 金】 1名様 100,000円 ※料理、ドリンク、税金・サービス料を含みます ※各種割引対象外とさせていただきます

《ドレスコード(カラーコード)について》

ブルー(ロイヤルブルー)のものを身に着けてお越しく下さい (例)ネクタイ・バッグ・アクセサリ 等

【メニュー】

アミューズ プーシュ

毛蟹のタルト仕立て キャビアをあしらって

無花果の葉で包み込んで焼きあげたオマールブルー

ジロール茸 もち麦と茶豆のリゾット仕立て 濃厚な甲殻類のジュとともに

伝統のコンソメスープに黒鮑と松茸をとり込めて

平目のオープン焼き トリュフとジャガイモの鱗づくり

ビュルゴー家のシャラン鴨とフォワグラのポワレ カシス風味ソース

シャンパーニュ シヤインマスカット

温かいグランマルニエのスフレ アイスクリームを添えて

コーヒー、紅茶、ハーブティー

ミニアルディーズ



【ドリンクメニュー】

<シャンパーニュ> キュヴェ・ルイーズ 2005

<白ワイン> ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ ラ・ガレンヌ 2015

<赤ワイン> シャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオン 1995 / シャトー・オー・ブリオン 1973

<ノンアルコール> グランロゼ(ノンアルコールスパークリングワイン)

パリ・セズィエーム ブラン(ノンアルコールスパークリングワイン)

ヴァンプリー(ノンアルコールワイン白赤) / ミネラルウォーター / ソフトドリンク

■「レストラン シャンボール」概要

【店舗名称】 「レストラン シャンボール」(タワーウイング 29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)

【定休日】 毎週月曜日(祝日は除く)

【料 金】 ランチ:15,000円～ / ディナー:28,000円～

【席 数】 16席(個室3室 4～16名様 / 個室料25,300円～)

※ランチ・ディナーとも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

《ドレスコードについて》

Tシャツ、ハーフパンツ、スニーカー、サンダルなどの軽装でのご来店はお控えください

ディナータイムは、男性のお客様にはジャケットのご着用をお願いしております

※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

<お客様のお問い合わせ先>

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/chambord-50th>

**** 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 中島 順子、津城 周平、辻井 ちはる
〒530-0005 大阪市北区中之島5-3-68 TEL.06-6441-1684(直通) FAX.06-6441-1677