



Merry Christmas！お好みやシーンでお選びいただける
リーガロイヤルホテルのクリスマスディナー
期間：2023年12月20日(水)～25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、「レストラン シャンボール」、「THE RAY」、「オールデイダイニング リモネ」、「日本料理 なかのしま」、「カウンター割烹 みおつくし」では2023年12月20日(水)から25日(月)までクリスマス限定メニューを提供します。(店舗により提供期間が異なります)



「レストラン シャンボール」



「オールデイダイニング リモネ」

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」では、地上29階から眺める大阪市街の夜景とともに、厳選した食材から生み出されるシェフの芸術的な料理と、心づくしの上質なおもてなしを堪能する贅沢なひとときをお過ごしいただけます。ライトアップされた堂島川を見渡す「THE RAY」では、フランス料理をベースにシェフが自由な発想で生み出した料理が思い出に残るクリスマスの夜を演出します。「オールデイダイニング リモネ」のディナービュッフェでは、大和肉鶏のローストや本ズワイガニのしゃぶしゃぶなどクリスマス特別メニューが登場。お子様から大人までお楽しみいただける豊富なメニューで、会話も弾む賑やかな時間を満喫いただけます。また、ホテル最上階に位置する「日本料理 なかのしま」、プライベート空間が魅力的な地下2階の「カウンター割烹 みおつくし」では、落ち着いた店内でゆったりと“和”のクリスマスを楽しむ会席料理を提供します。

フランス料理、ビュッフェ、日本料理と、お好みやシーンに合わせてお選びいただけるリーガロイヤルホテルでたいせつな人と特別なクリスマスをお過ごしください。

■「リーガロイヤルホテルのクリスマスディナー」概要

【期 間】 12月20日(水)～25日(月) ※店舗により提供期間が異なります

【対象店舗】 「レストラン シャンボール」「THE RAY」「オールデイダイニング リモネ」
「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」

■「レストラン シャンボール」(タワーウイング 29階)

【期 間】 12月23日(土)～25日(月)

【時 間】 18:00～20:30 ラストオーダー

【メニュー】

「アンジュ」60,720円

- ・お出迎えの一皿
- ・松葉蟹のシャルロット クリーミーなカリフラワーとオシェトラキャビアの輝きを添えて
- ・石川県阿岸の七面鳥のパロンティエヌ ソースアルビュフェラ
白トリュフの芳醇なかおり
- ・黒鮑と月光ゆり根コンソメ仕立て パイ包み焼き
- ・オマールブルーをこうばしくココット焼きに ローズマリーかおるポテトのコンフィとバターナッツとともに



神戸牛フィレ肉のロースト フォワグラのポワレ
薫高いトリュフソース ロッシーニ風

- ・神戸牛フィレ肉のロースト フォワグラのボワレ 薫高いトリュフソース ロッシーニ風
- ・ブリー・ド・モー ア・ラ・トリュフ
- ・デザート前のお楽しみ
- ・軽やかな苺のフレジエとバニラアイスクリームを閉じこめたスノードーム仕立て
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティー
- ・ミニャルディーズ

※そのほか「エトワール」45,540 円のディナーコースもご用意しております

※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 ※男性はジャケットの着用をお願いいたします

■ 「THE RAY」 (アネックス 7 階)

【期 間】 12 月 20 日(水)～25 日(月)

【時 間】 [20～22 日]18:00～20:30 ラストオーダー

[23～25 日]1 部 17:00～ 2 部 19:30～

【メニュー】

「ムニュ・ノエル」 25,300 円

- ・清水焼天目碗
- ・お楽しみ ～クリスマスを思いながら～
- ・蟹 蕪 バターナッツ 柚子
- ・パテアングルト × THE RAY
- ・天然平目 雲丹 帆立 トリュフ
- ・蝦夷鹿 ビーツ 根セロリ 生黒胡椒
- ・苺 ホワイトショコラ 飴結晶
- ・有田焼
- ・W 認証コーヒー または 紅茶



「ムニュ・ノエル」

※メイン料理は極上黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ仕立てに変更できます (+6,578 円)

※そのほかランチタイム(12:00～14:00)で「プチ・ノエル」15,180 円をご用意しております

12 月 20～22 日はディナータイムも提供しております

※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

■ 「オールデイダイニング リモネ」 (ウエストウイング 1 階)

【期 間】 12 月 22 日(金)～25 日(月)

【時 間】 1 部 17:00～ 2 部 19:30～ ※120 分制

【料 金】 大人:10,000 円 小学生:5,500 円

フリードリンク付:12,500 円

※大人 1 名様につき未就学のお子様 1 名様無料

【メニュー】

「クリスマスディナービュッフェ」

<フード・デザート>

サーモンのミ・キュイ いくら添え / 大和肉鶏のロースト サラ風ポテト添え / ブルゴーニュ風 ビーフシチュー / 淡路産牛のミニバーガー / 蟹のトマトクリームパスタ / パエリア / ポストンクラムチャウダー / シェパーズパイ / シュトーレン / ホワイトブッシュ・ド・ノエル / ブッシュ・ド・ノエル・ショコラ など

<スタンドクッキング>

国産牛のローストビーフ / サーモンクリビアック 軽やかなソース・ショロン / 黒毛和牛のオイル胡麻しゃぶしゃぶ / 本ズワイガニのしゃぶしゃぶ / 生ハムカッティング サービス

<ドリンク>

オレンジジュース / アップルジュース / ペプシ コーラ / ジンジャエール / ウーロン茶 / コーヒー (ホット・アイス) / 紅茶 (ホット・アイス) など



国産牛のローストビーフ



サーモンクリビアック
軽やかなソース・ショロン

■「日本料理 なかのしま」(タワーウイング 30階)

【期 間】12月22日(金)～25日(月)

【時 間】22日 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)
23～25日 1部 17:00～ 2部 19:30～

【メニュー】

「星宙」 27,830円

- ・蟹の殻盛りにて ずわい蟹の夫婦盛り 見返し胡麻豆腐掛け
- ・才巻海老の変わり一口寿司
- ・蛤ときのこの寄せ蒸し 潮仕立て
- ・ふぐの薄造り 中とろと烏賊のお造り
- ・なかのしま風クリスマス旬菜盛り
- ・黒毛和牛ロース肉のフォワグラ包み焼き にんにく醤油餡掛け
- ・蒸しあわびとふかひれのパイナップル蒸し
- ・帆立貝の炊きこみご飯 赤出汁
- ・デザート



「星宙」

※そのほか「クリスマスランチ」16,445円(11:30～14:30)、

「夜空」18,975円、「聖夜」22,770円のクリスマス会席もご用意しております

※期間中のディナータイムは、未就学児のお子様は個室のみのご利用とさせていただきます

■「カウンター割烹 みおつくし」(地下2階)

【期 間】12月23日(土)～25日(月)

【時 間】23・24日(テーブル席)1部 17:00～ 2部 19:30～
25日 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【メニュー】

「クリスマス会席」 16,445円

- ・合鴨ロース煮 粒マスタード マスカルポーネ明太子和え 柿生ハム胡麻クリーム つぶ貝 青味 酢味噌掛け
- ・甘鯛のかぶら蒸し 椀 青味 柚子 うす葛仕立て
- ・お造り三種盛り 山葵 昆布 土佐醤油
- ・黒毛和牛朴葉味噌焼き あしらひ一式
- ・焼き蒸し鮑 焼き鱈白子 揚げ海老芋 針葱 ピンクペッパー ベッコウ餡掛け
- ・帆立貝柱と下仁田葱の炊き込み御飯 香物三種盛り 赤出汁
- ・苺杏仁豆腐 レモンゼリー掛け ミント

※そのほか 13,915円のクリスマス会席もご用意しております

※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

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください ※入荷状況等によりメニュー内容を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
「THE RAY」	TEL.06-6441-0954
「オールデイダイニング リモネ」	TEL.06-6441-1056
「日本料理 なかのしま」	TEL.06-6441-0952
「カウンター割烹 みおつくし」	TEL.06-6441-0978

リーガロイヤルホテル ホームページ

<https://www.rihga.co.jp/osaka/christmas2023/restaurant>

*** 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 中島 順子、つしろ 津城 周平、つじい 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