



RIHGA ROYAL HOTEL

2023年12月8日  
リーガロイヤルホテル

【PRESS RELEASE】

～受け継がれし“理想郷”三重の冬のごちそうを味わうレストランフェア～

「美し国(うましくに)三重県フェア」開催

期間:2024年1月6日(土)～1月31日(水)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 <sup>なかがわ</sup> 中川 <sup>ともこ</sup> 智子)の、「鉄板焼・焼肉 なにわ」「日本料理 なかのしま」「リーチバー」「セラーバー」では、2024年1月6日(土)から1月31日(水)まで、三重県の冬のご当地食材を主役にした「美し国(うましくに)三重県フェア」を開催します。



画像提供 三重県

山海の幸に恵まれたうつくしい理想郷“<sup>うま</sup>美し国”伊勢や、皇室や朝廷に海産物を納めてきた“<sup>みけつくに</sup>御食国”志摩など、四季折々の多彩な食材と食文化が受け継がれている三重県のご当地食材を主役に、各レストランのシェフ・料理長・バーテンダーが素材の魅力を引き出した、期間限定特別メニューを提供します。

「鉄板焼・焼肉 なにわ」では、上質な肉質や希少性で知られる「**特産松阪牛フィレ肉**」を熟練シェフが最高の火入れでご用意。「特産松阪牛」は、一般的な牛肉格付けでは評価できない「特有のおいしさ」が最大の特長。脂がたっぷりとのった見た目とは逆に、味わいはまるやかでくどくなく、常温で溶け出すほどの脂肪融点の低さが、甘くとろける上品な口溶けに繋がります。

また、「日本料理 なかのしま」では、三重県を代表する高級食材の一つである伊勢海老を、冬が旬の蕪と一緒にやさしい味で仕上げた「**伊勢海老の黄身煮 蕪みぞれ鍋**」をご提供します。伊勢海老は長寿のシンボルとして縁起物とされ、高級食材として「三重ブランド」に認定されています。身入りの良い秋から冬にかけてが旬と言われており、「寒い冬の時期にあたたまってほしい」という料理長の想いがこもったひと品です。

さらに、「リーチバー」では「ハレノヒトマト」、「セラーバー」ではいちごの「よつぼし」を使用した、素材本来の甘みが魅力のカクテルがそれぞれ登場します。

そのほか、豊かな風土が育んだ三重県ならではの食材を使用したメニューや、日本酒をご用意します。

「美し国(うましくに)三重県フェア」の概要は次の通りです。

## 「美し国(うましくに)三重県フェア」概要

【期 間】 2024年1月6日(土)～1月31日(水)

【開催店舗】 「鉄板焼・焼肉 なにわ」「日本料理 なかのしま」  
「リーチバー」「セラーバー」

### ■ 「鉄板焼・焼肉 なにわ」(地下1階)

【メニュー】

#### ・特産松阪牛フィレ肉 100g 27,830 円

お箸で持ち上げるだけでわかるほどの柔らかさと、  
口溶けのよい上品な脂身をこだわりの薬味や旬の野菜と一緒に  
お召しあがりいただけます。



特産松阪牛フィレ肉

### ■ 「日本料理 なかのしま」(タワーウイング 30階)

【メニュー】 コース料理「10周年記念会席(20,240円)」の一品として  
お召しあがりいただけます。

#### ・伊勢海老の黄身煮 蕪みぞれ鍋

新鮮な伊勢海老を卵黄にふんわりとぐらせ、冬が旬の蕪とやさしく  
包み込んだ、とろみのある出汁が寒い冬にぴったりなひと品。

#### ・三重県産 蛤の炊き込みご飯

・日本酒

#### 作 槐山一滴水 純米大吟醸 1合 4,428 円

「一滴の水にも仏の命が宿る」という仏教の教えから命名された、  
上品な味わいと心地よい余韻を持つ純米大吟醸です。

#### 作 雅乃智 純米吟醸 1合 1,771 円

透明感のある旨みや、上質で優しい酸味、キレの良い後味が特長。  
華やかな香りと、絹のようになめらかな気品ある口当たりです。



伊勢海老の黄身煮 蕪みぞれ鍋

### ■ 「リーチバー」(1階)

【メニュー】

#### ・ハレノヒトマトのブラッディマリー 2,530 円

一杯にハレノヒトマトをぜいたくに4粒使用。  
トマトなのに、まるで果実のようなフルーティーさが口の中で広がります。  
三重県産のすっきりとした味わいの焼酎「ステラ」とあわせ、素材の甘みが  
楽しめるカクテルに仕上げました。



ハレノヒトマトのブラッディマリー

### ■ 「セラーバー」(地下2階)

【メニュー】

#### ・よつぼしのロッシーニ 4,428 円

濃厚な甘みとほどよい酸味のバランスが素晴らしい三重県産のいちご  
「よつぼし」にフランス産スパークリングワインを合わせ、華やかな味わいに  
仕立てました。グラスに浮かべたアラザンで「真珠のふるさと三重県」を表現。  
見た目でも三重県を感じていただきたい1杯です。



よつぼしのロッシーニ

「美し国(うましくに)三重県フェア」食材紹介	使用店舗
 <p><b>特産松阪牛フイル</b> 兵庫県産の黒毛和種を素牛としていること、松阪牛生産地域において900日以上長期にわたり肥育されていることなどの条件を満たすものが、特産松阪牛と認められており、「三重ブランド」にも認定されています。松阪牛の中でも「特有のおいしさ」と言われ、口溶けのよさに驚きます。</p>	鉄板焼・焼肉 なにわ
 <p><b>伊勢海老</b> 食用の海老の寿命が2、3年程に対し伊勢海老の寿命は約30年と長寿であるため、縁起物とされ、冠婚葬祭や正月飾りにも欠かせません。また、高級食材としても使われ、贈答用としての需要も高く、「三重ブランド」に認定されています。</p>	日本料理 なかのしま
 <p><b>桑名のはまぐり</b> 桑名は揖斐川、長良川、木曾川の河川があり、淡水と海水が混じりあう「汽水域」という水がきれいであり、栄養豊富な漁場です。「手仕事」で一つ一つ選別した新鮮な天然の桑名の蛤は、肉質が厚くやわらかく、まるやかで、「三重ブランド」にも認定されています。</p>	日本料理 なかのしま
 <p><b>ハレノヒトマト</b> 平均糖度10度を誇る、甘みと旨みが凝縮された、究極の高糖度フルーツマト。ハレの日を飾るに相応しい、主役になれるミニトマトです。一度食べたら忘れられない旨みと甘みをお楽しみいただけます。箱入り販売のため、手土産や贈り物にもぴったりです。</p>	リーチバー
 <p><b>よつぼし</b> 「甘味」(あまみ)、「酸味」(さんみ)、「風味」(ふうみ)、「美味」(うまみ)が揃って「よつぼし」級に美味しい。高糖度で風味がある濃厚な食味です。また、「よつぼし」の名前は、4機関が共同で開発した期待の品種という意味もあります。</p>	セラーバー
 <p><b>日本酒</b> <b>作 槐山一滴水 純米大吟醸</b> 精米歩合40%の酒造好適米山田錦を、低温でゆっくりと醸しました。古来より尊貴の木と言われてきた槐(えんじゅ)のごとく、気高く上品な味わいと、心地よい余韻を持つ純米大吟醸です。 <b>作 雅乃智 純米吟醸</b> 口に含んだ途端に、喉の奥にバニラのような甘い香りがゆっくりと広がっていきます。透明感のある旨みは豊かで、上質で優しい酸味がキレの良い後味へと導きます。冷やしてお召しあがりください。</p>	日本料理 なかのしま

※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

<お客様の問い合わせ先>

「鉄板焼・焼肉 なにわ」 TEL.06-6448-0302 「日本料理 なかのしま」 TEL.06-6441-0952  
「リーチバー」 TEL.06-6441-0983 「セラーバー」 TEL.06-6448-0327

リーガロイヤルホテル ホームページ

[https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair\\_list/mie](https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/mie)

\*\*\*\* 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 なかのしま 中島 順子、はぎの 萩野 まりえ、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