

～海幸の宝庫“福井”冬の味覚たっぷりなレストランフェア～

「敦賀・若狭フェア」開催

期間:2024 年 2 月 1 日(木)～4 月 7 日(日)

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 智子)の、「レストラン シャンボール」「THE RAY」「オールデイドイニング リモネ」「カウンター割烹 みおつくし」では、2024 年 2 月 1 日(木)から 4 月 7 日(日)まで、福井県敦賀・若狭産の食材を使った「敦賀・若狭フェア」を開催します。



画像提供 福井県

美しいリアス海岸で知られ、豊かな魚介を育む好漁場を持つ福井県の敦賀・若狭地域は、古くより「みけつくに御食国」のひとつとして知られる美食のエリア。

「敦賀・若狭フェア」では開催にあたり、各レストランのシェフ・料理長が生産地を視察(画像左上)。生産者のこだわりや想い、そして敦賀・若狭ならではの素材の魅力を、意匠を凝らしたひと皿でお届けします。

グランメゾン「レストラン シャンボール」では、食材の宝庫と言われる若狭湾を代表する和の食材「若狭ぐじ」の頭や骨、身など一尾の旨みを余すことなく使用した一品をご提供します。「THE RAY」では、火入れにこだわった「若狭まはた」を使用し、若狭の万能調味料「柑なんば」をバターナッツのピューレにアクセントとして加えました。ゆずと唐辛子の香り、若狭まはたとソースのマリアージュをお楽しみいただけます。

そのほかの店舗でも、敦賀・若狭のご当地食材を用いた期間限定メニューや日本酒をご用意します。

「敦賀・若狭フェア」の概要は次の通りです。

＜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
「オールデイドイニング リモネ」 TEL.06-6441-1056 「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/restaurant/fair_list/tsuruga-wakasa

**** 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 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

「敦賀・若狭フェア」概要

【期 間】 2024 年 2 月 1 日 (木)～4 月 7 日 (日) ※店舗により提供期間が異なります。

【開催店舗】 「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」「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】 2024 年 2 月 6 日 (火)～4 月 7 日 (日)

休業日:毎週月曜(祝日を除く)

【メニュー】

・サクサクに焼きあげた若狭ぐじ

ハモンセラノで香りづけした杉箸アカカンバのナージュ仕立て

うろこはパリッと、身はふんわりと仕上げたやさしい味の若狭ぐじとほろ苦い杉箸アカカンバの絶妙なマッチをご堪能いただけます。若狭ぐじ一尾を余すことなく使用したスープも滋味深いひと皿です。

※上記メニューは、ランチコース「エレガンス」(20,240 円)、
ディナーコース「シャンボール」(35,420 円)の一品としてお召しあがりいただけます。



サクサクに焼きあげた若狭ぐじ
ハモンセラノで香りづけした杉箸アカカンバのナージュ仕立て

<若狭ぐじ>

古来より食材の宝庫と謳われる若狭湾で、福井県のブランド魚に認定されている赤甘鯛。重さや姿形の美しさなど、厳しい合格基準のものだけが高級魚である若狭ぐじとされています。



若狭ぐじ

<杉箸アカカンバ>

敦賀市杉箸地区で 100 年以上前から作られてきた伝統野菜です。甘みとほろ苦さが特長で、近年、高級料理の食材に利用され始めました。



杉箸アカカンバ

■THE RAY (アネックス 7 階)

【期 間】 2024 年 2 月 6 日 (火)～4 月 1 日 (月)

【メニュー】

・若狭まはたのヴァプール

焦がしバター風味のサバイヨンと柑なんばのアクセント ソースアルベール

若狭まはたの表面の香ばしさを焦がしバター香るソースが際立たせます。柑なんばや、やさしい甘さの鈴南瓜、バターナッツを使用したピューレの黄色を基調とした、見た目も色鮮やかなひと品。

※上記メニューは、ランチ・ディナーコース「レイシャンテ」(12,144 円)の一品として
お召しあがりいただけます。



若狭まはたのヴァプール 焦がしバター風味のサバイヨンと
柑なんばのアクセント ソースアルベール

<若狭まはた>

噛みしめると、幸せ広がる高級魚です。上品な白身で味わい深く、皮や皮下はコラーゲンを豊富に含みます。

<柑なんば>

若狭地区では昔から唐辛子を「なんば」と言い、「なんば」と柑橘系の「獅子ゆず」、「コシヒカリ」の 3 種の素材をブレンドさせた万能調味料です。



若狭まはた

■**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】 2024 年 2 月 1 日 (木)～3 月 31 日 (日)
【メ ニ ュ ー】

・**ふくいサーモンとミニパンケーキ いくら添え**

ほどよく上品な脂が乗るふくいサーモンをマリネし、酸味の効いた
サワークリームを添えさっぱりとした味わいに仕上げました。
ふくいサーモンといくら、ひと皿に海の幸が広がります。

※上記メニューは、3 月 7 日 (木) までのランチビュッフェ (6,831 円)、
ディナービュッフェ (7,084 円) の一品としてお召しあがりいただけます。

・**若狭まはたのロースト**

ムール貝のコンソメとハーブのエッセンス 3,250 円

弾力のある食感が魅力の若狭まはたを皮はパリッと仕上げ、ハーブと
ほんのり海が香るやさしい味のコンソメと合わせました。爽やかな
ウイキョウとほんのり甘いアスパラ菜が春を待ち遠しくさせます。

※上記メニューは、アラカルトでお召しあがりいただけます。

＜ふくいサーモン＞

福井県ブランドに認定されている、福井の海で育てられた
サーモントラウトです。上品な脂の乗りともっちりとした肉質が特長。

■**カウンター割烹 みおつくし** (地下 2 階)

【期 間】 2024 年 2 月 1 日 (木)～3 月 31 日 (日)

休業日: 毎週水曜 (祝日を除く)

【メ ニ ュ ー】

・**若狭ぐじと山内かぶらの玉締め**

若狭ぐじの身の柔らかい部分のみを酒蒸しにし、冬が旬の蕪と一緒に
あたたかい玉締めにしました。とろみのあるべっこう餡が淡白なぐじの
旨みを引き立て、餡に絡む糸状のフカヒレの食感も楽しいひと品です。

※上記メニューは、2 月 1 日 (木) から 2 月 29 日 (木) までのディナーコース
「おまかせ会席」(15,180 円) の一品としてお召しあがりいただけます。

・**越前がに**

※上記メニューのお召しあがり方 (調理法) は、お客様のご要望をお伺いしております。

＜山内かぶら＞

一般的なかぶらは丸みを帯びて肌が滑らかなのに対し、
「山内かぶら」は円錐形で肌に窪みとヒゲ根が多いのが特長。
肉質は緻密で硬く、煮崩れしません。

＜越前がに＞

福井県の漁港に水揚げされる雄のズワイガニのこと。
甘くひきしまった肉質で、ズワイガニの中でも
ブランドの高級品種として知られています。

日本酒

・**早瀬浦 純米大吟醸 1 合 6,325 円**

吟醸香高く、ふくよかながらもキレの良さが特徴。
悠然たる風格があり、爽やかな風味です。

・**早瀬浦 大吟醸山田錦 1 合 5,060 円**

山田錦を 30% まで磨き醸されました。香りは華やかで
穏やか、透明感としっかりした五味がバランスよい飲み口です。

・**早瀬浦 特別純米酒 ひやしさけ 1 合 2,530 円**

搾ったお酒をマイナス 5 度で^{おり}滓を下^{おろ}げ、そのまま無濾過で瓶詰め。
ボリュームとフレッシュ感を併せ持ち、搾りたての風味を閉じ込めた生酒です。

※上記メニューは 3 種飲み比べ (5,060 円) としてもお召しあがりいただけます。

※料金は税金・サービス料を含みます ※写真はすべてイメージです

※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

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください



ふくいサーモンとミニパンケーキ いくら添え



若狭まはたのロースト
ムール貝のコンソメとハーブのエッセンス



ふくいサーモン



若狭ぐじと山内かぶらの玉締め



山内かぶら



越前がに

