

春爛漫！満開の桜のように、心華やぐ会席料理や松花堂弁当が登場

「お花見フェア」

「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」

期間:2024 年 3 月 1 日(金)～4 月 30 日(火)

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、「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」の日本料理店 2 店舗では、3 月 1 日(金)から 4 月 30 日(火)の期間、店内に咲く桜を愉しみながら“お花見気分”が味わえる特別メニューを販売します。



「カウンター割烹 みおつくし」お花見弁当(左)・「日本料理 なかのしま」青竹の器で提供する八寸(右上)、桜の平盃(右下)

リーガロイヤルホテルの前を流れる堂島川沿いは、桜の季節が訪れると多くの人で賑わいをみせます。本フェアでは、「開花よりもひと足お先にお花見気分を愉しんでいただきたい」想いから、期間限定でレストラン内に桜装飾を施し、桜を愛でながら春の味覚とともに「お花見気分」を満喫できるメニューを提供します。

ホテル最上階に位置する「日本料理 なかのしま」(タワーウイング 30 階)では、“うすい豆”や“若牛蒡”など旬を迎える食材が勢揃い。桜の季節にふさわしい彩り豊かな献立が揃う「お花見会席」(全 9 品)が登場します。旬菜が彩る八寸は風情溢れる“青竹”の器で提供し、コースを華やかに演出。さらに、冷酒を注ぐと花が咲く酒器「桜の平盃」をご用意しており、冷酒を注ぐ度に現れる“満開の桜”が、より一層お花見気分を盛り上げます。(お酒は別料金)

また、和の趣とプライベートな空間が魅力の「カウンター割烹 みおつくし」(地下 2 階)では、風呂敷に包まれた「お花見弁当」をご用意。まるで「お花見」に訪れた気分でお愉しみいただけます。“たけのこ”や“よもぎ”など、旬の素材の旨みや香りが味わい深い一品から、デザート“桜餅”まで、春の恵みが詰まった全 8 品が並びます。

さらに、フェア開催初日 3 月 1 日(金)より、2 店舗入り口付近や「日本料理 なかのしま」最上階 30 階へと続くエスカレーターにしつらえた桜が、華やかにお客様をお出迎えいたします。ひと足先に春の息吹を感じ、天候に左右されことなくいつでもお花見気分をご満喫いただけるので、桜の名所を散策される前後のご昼食や、ご卒業やご入学など、新しい門出を祝うお食事シーンなどにもおすすめです。

リーガロイヤルホテルに咲き誇る桜と、料理長が腕を振るう春の味覚を味わうひとときを、ぜひご堪能ください。

＜お客様のお問い合わせ先＞

「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/restaurant/fair_list/ohanami-fair

「お花見フェア」概要

【開催期間】 2024 年 3 月 1 日 (金)～4 月 30 日 (火)

【開催店舗】「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」

■「日本料理 なかのしま」(タワーウイング 30 階)

【提供時間】[月～木]12:00～14:30／17:00～21:00(ラストオーダー20:30)

[金土日祝]11:30～14:30／17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【メニュー】

ランチ「お花見会席」10,120 円

- ・先附 うすい豆の胡麻豆腐
- ・椀物 季節の寄せ蒸し
- ・向附 お造り二種盛り
- ・八寸 孟宗竹 旬菜串打ち盛り
- ・焼物 季節の焼き魚
- ・焚合 甘鯛と小芋の玉締め 若布鮓掛け
- ・食事 煮帆立と若牛蒡の炊き込み御飯
- ・止椀 赤出汁
- ・水物 季節の果物のゼリー掛け

※そのほか、ディナー「京町堀会席」20,240 円の旬菜は、
春をイメージした内容に変更してご用意します。

※月替わりで、メニュー内容が変わります。



冷酒を注ぐと満開の桜が咲く盃をご用意
※「お花見会席」のメニューには含まれません。

■「カウンター割烹 みおつくし」(地下 2 階)

【提供時間】[金土日祝]11:30～14:30

【メニュー】

ランチ「お花見弁当」5,060 円

- ・先附 よもぎ胡麻豆腐
～松花堂弁当～
- ・向附 本日のお造り
- ・八寸 みおつくし八寸盛り合わせ
- ・焼物 本日の焼き魚
- ・焚合 本日の焚き合わせ
- ・食事 たけのこ御飯
- ・香物 香の物三種盛り
- ・水物 桜餅

※除外日:3 月 10 日(日)、4 月 5 日(金)

※月替わりで、メニュー内容が変わります。



※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

※食材の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

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です

**** 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 中島 順子、萩野 まりえ、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