

【PRESS RELEASE】

素材の旨みがあふれ出す！暑い夏をおいしく味わう、ごちそうサラダ

「夏のおすすめメニュー」を販売

「鉄板焼・焼肉 なにわ(鉄板焼コーナー)」

期間:2024年6月10日(月)～8月31日(土)

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> <sup>ともこ</sup> 中川 智子)の味・香り・技を五感で味わう非日常空間「鉄板焼・焼肉 なにわ(鉄板焼コーナー)」(地下1階)では、4月より新しくシェフに就任した <sup>もりもと</sup> <sup>のりゆき</sup> 森本 宜行による、フォワグラと活車海老に旬の野菜を合わせた夏のおすすめメニューを2024年6月10日(月)から8月31日(土)まで期間限定で販売します。



「活車海老とフォワグラの鉄板焼 バルサミコサラダとともに」



なめらかな手さばきを目の前で楽しめます。

今夏おすすめメニューは「活車海老とフォワグラの鉄板焼 バルサミコサラダとともに」。最高の火入力でさらに旨みを引き出した、香り高くコクのあるフォワグラと、ぷりっとした弾力の活車海老を乗せた、山海の幸を贅沢に味わう主役級サラダです。フルーティーな酸味と甘み漂うバルサミコ酢がフォワグラと好相性で、彩りを添える旬の夏らしい野菜が見た目も爽やかなひと品。25年以上にわたり鉄板焼で腕を磨いてきた新シェフ森本は「食材を目の前で焼き上げる鉄板焼ならではのパフォーマンスとともに、夏にぴったりのさっぱりとしたサラダでおいしく涼を感じていただきたい」とメニューに込めた想いを語ります。

鉄板焼 なにわ「夏のおすすめメニュー」概要

- 【期間】2024年6月10日(月)～8月31日(土)  
【店舗】「鉄板焼・焼肉 なにわ(鉄板焼コーナー)」(地下1階)  
【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】「活車海老とフォワグラの鉄板焼 バルサミコサラダとともに」  
【料金】7,590円(税金・サービス料含む)  
※特別メニューのため、各種優待・割引は対象外です。

<シェフ プロフィール>

<sup>もりもと</sup> <sup>のりゆき</sup>  
森本 宜行  
1978年 生まれ(奈良県出身)  
2003年 株式会社ロイヤルホテル 入社  
2003年 調理部 鉄板焼・焼肉 なにわ  
2019年 同 調理部 鉄板焼・焼肉 なにわ スーシェフ  
2024年 同 調理部 鉄板焼・焼肉 なにわ シェフ



シェフ森本による臨場感溢れるおもてなしは  
上記二次元コードよりご覧いただけます。



※写真はイメージです  
※メニューは、食材の入荷状況等により変更になる場合がございます

<お客様のご予約・お問い合わせ先>  
「鉄板焼・焼肉 なにわ」TEL.06-6448-0302(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/teppanyaki/recommend#summer-menu>

\*\*\*\* 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 PR&デザイン室 広報担当 <sup>なかしま</sup> <sup>じゅんこ</sup> 中島 順子、<sup>はぎの</sup> <sup>つじい</sup> 萩野 まりえ、辻井 ちはる  
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6448-3921