



国内の賓客、世界の V.I.P.をもてなしてきたリーガロイヤルホテルのグランメゾンが刷新
「レストラン シャンボール」リニューアルオープン
51年目の歴史と研鑽を味わう記念コースを期間限定で販売

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)のグランメゾン「レストラン シャンボール」(イーストウイング 29 階)は、装いを新たに 2024 年 8 月 3 日(土)にリニューアルオープンすることを記念し、「リニューアル記念コース」を 2024 年 8 月 3 日(土)から 9 月 1 日(日)までの期間限定でご提供します。



リニューアル後「レストラン シャンボール」イメージ

1973 年(昭和 48 年)にリーガロイヤルホテルグループの最上級フレンチレストランとして誕生した「レストラン シャンボール」は、多くのお客様に愛され昨年オープン 50 周年を迎えました。ホテル 29 階から望む大阪市街の眺めとともに、真髄を味わうフランス料理をお愉しみいただける“ここでしか体験できない心尽くしのサービス”をご提供してきました。

この度、フランスの世界遺産である“シャンボール城”を店舗のモチーフとして継承しつつ、高貴さ漂う華やかな宮殿風の装いにリニューアルします。これまでの青を基調とした色調からがらりと変え、壁面・家具を白亜の城を連想させる白色で統一。また、足元に広がる格式高い赤色のカーペットが、白色のインテリアをより際立たせ空間全体を引き締めます。さらに、エントランスのドアをルネサンス様式の丸ドアに新設し、木目調であった扉も白色へとカラーチェンジ。華麗な雰囲気にも包まれながら、より一層非日常を感じていただける空間へと生まれ変わります。

一新した空間でご提供するのは、シェフ田中考案の記念コース。ディナーコース「レユニオン(Réunion)」は、フランス語で“集う”・“再会”を意味し、長きにわたりご愛顧いただいている方から、これから足をお運びいただく方まで、刷新する「レストラン シャンボール」で今後もゆっくりとお食事をお愉しみいただきたいという想いを込めたフルコースです。

リニューアル記念コース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(直通)
ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/chambord-renewal>

**** 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 なかしま じゅんこ 中島 順子、はぎの 萩野 まりえ
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(広報直通) FAX. 06-6448-3921

「リニューアル記念コース」概要

【期 間】2024年8月3日(土)～9月1日(日)

【店 舗】レストラン シャンボール(イーストウイング 29階)

【時 間】12:00～14:00 / 18:00～20:30 ラストオーダー

【料 金】[ラ ン チ] 15,180円

[ディナー] 37,950円

※税金・サービス料を含みます ※当日 17:00 までのご予約制

【席 数】28席(個室3室 4～16名様 / 個室料 25,300円～)

※ランチ・ディナータイムとも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

《ドレスコードについて》

Tシャツ、ハーフパンツ、スニーカー、サンダルなどの軽装でのご来店はお控えください

ディナータイムは、男性のおお客様にはジャケットや襟付きシャツ等のご着用を推奨しております



シャンボール城のレリーフ

【メニュー】

<ランチ>

デジュネ リミテ

- ・卓上を彩る小さなスターター
- ・冷たいコンソメと雲丹 ヴィシソワーズのカッペリーニ
- ・シマアジのマリネを夏の野菜とともにミルフィユに仕立て
キャビアの輝きを添えて
- ・ホタテ貝のムースを包み込んだ太刀魚のルーロー
ウイキョウ風味のスーポドボワソンを注いで
- ・スパイスを纏った京鴨胸肉のロースト
玉蜀黍のバリエーション サマートリュフとともに
または
- ・トマトとコンテチーズを包み込んだ仔牛フィレ肉のローストに
ラタトゥイユのクロケットを添えて
セージ香るジュとコンテチーズのフォンダン
- ・南国
- ・ベルベージュ香る和歌山県産白桃のヴァシュラン
- ・食後のお飲み物
- ・彩り小菓子



「ホタテ貝のムースを包み込んだ太刀魚のルーロー
ウイキョウ風味のスーポドボワソンを注いで」

<ディナー>

レユニオン

- ・卓上を彩る小さなスターター
- ・雲丹と剣先烏賊
- ・香ばしく仕上げた本マグロ中トロのコンフィにオシェトラキャビアを添えて
ウイキョウのコンポートとともに
- ・フォワグラのポワレに玉蜀黍と
トリュフの青森県産熟成カルナローリ米リゾットを添えて
- ・51年目のコンソメスープ
- ・マナガツオを海の香りで焼き上げて
モンサンミッシェルのムール貝とマリニエ風仕立て
- ・フランス産仔羊鞍下肉のロースト
ほのかに燻香をまとうせ プロバンサル風のイメージで
または
- ・奈良県産まほろば赤牛ロース肉を藁と備長炭で香ばしく焼き上げ
8年熟成のカベルネソーヴィニオンビネガーのソースとともに
- ・セレクションフロマージュのワゴンサービス
- ・ココナッツとパインアップル ローズマリーの香り
- ・デザートメニューからお好きな一品を
- ・食後のお飲み物
- ・彩り小菓子



「フランス産仔羊鞍下肉のロースト
ほのかに燻香をまとうせ プロバンサル風のイメージで」

※写真はすべてイメージです

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合があります