

【PRESS RELEASE】

秋の味覚を大収穫！森の恵みを堪能する華やかな宴へようこそ  
「秋のごちそうフェア 森の晩餐会」開催  
期間：2024年10月1日(火)～31日(木)※店舗により提供期間が異なります

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)では、2024年10月1日(火)～31日(木)までの期間限定で、「秋のごちそうフェア 森の晩餐会」と題し、森で採れる豊かな恵みを主役にした料理をご堪能いただけるレストランフェアを直営レストラン6店舗にて開催します。



今秋は“森の晩餐会”をテーマに、“茸の王様”とも呼ばれる松茸や、“森の宝石”とも呼ばれるトリュフなど森の高級食材をはじめ、種類豊富な茸や栗など、秋の味覚の代表格である森の食材を主役に、旬を迎える味わい豊かな山海の幸をふんだんに使用した品々をご用意。秋も深まる季節に、厳選した食材を存分にお楽しみいただける芸術的な料理が揃います。

グランメゾン「レストラン シャンボール」では、濃厚な肉の旨みが特長の仔鳩に、香り高いトリュフとフォワグラを合わせた「フランス ラカン産 仔鳩のローストとフォワグラのポワレ トリュフソース ロッシーニ風」をご用意。五感を刺激するフランス料理が魅力の「THE RAY」では、香ばしくソテーし甘みを引き出した椎茸や、茸の豊かな風味を味わう「透き通った茸のヴェールを纏った椎茸のタルト」をご提供します。

また、秋に旬を迎える上海蟹やイセエビ、松茸を使用した王道メニューを味わう「上海蟹コース」(中国料理 皇家龍鳳)や、松茸と鰻の旨みを活かした「松茸と名残り鰻 黒毛和牛の特別会席」(日本料理 なかのしま)など、素材の魅力が引き立つ“森の晩餐会”にふさわしいコースが揃います。そのほか、松茸をお好きな調理法でお楽しみいただける「鉄板焼・焼肉 なにわ(鉄板焼コーナー)」「カウンター割烹 みおつくし」など、シーンに合わせてジャンルの異なる6店舗のレストランで、秋を彩る森の味覚をご堪能いただけます。

厳選した森の恵みと、シェフ・料理長の技が織りなすメニューの数々を堪能する、華やかな秋の晩餐をお楽しみください。

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/forest-dinner-party](https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/forest-dinner-party)

\*\*\*\* 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

# 「秋のごちそうフェア 森の晩餐会」概要

【期 間】 2024年10月1日(火)～31日(木) ※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」「中国料理 皇家龍鳳」

「日本料理 なかのしま」「鉄板焼・焼肉 なにわ」「カウンター割烹 みおつくし」

## ■レストラン シャンボール(イーストウイング 29階)

【期 間】 ～2024年11月10日(日)

休業日:毎週月曜(祝日を除く)

【メニュー】

### ・フランス ラカン産 仔鳩のローストとフォワグラのポワレ トリュフソース ロッシーニ風

じっくりとローストし最大限に風味を引き出した仔鳩と、仕上げに目の前で贅沢にスライスするトリュフが香り高いひと品。小さな森に見立てた仔鳩のモモ肉のコロッケや、仔鳩の出汁を活かしたトリュフソースなど、素材の旨みを余すことなくご堪能ください。

※上記メニューは、ディナーコース「ロイヤル」(50,600円)の一品、またはアラカルト(13,915円:平日限定)としてお召しあがりいただけます



「フランス ラカン産 仔鳩のローストとフォワグラのポワレ  
トリュフソース ロッシーニ風」

## ■THE RAY (アネックス 7階)

【期 間】 2024年10月8日(火)～12月9日(月)

【メニュー】

### ・茸のカプチーノ仕立て

コースの始まりに必ず登場する「THE RAY」オリジナルのスープに森のエッセンスを加えました。スープには4種の茸を使用し、茸の豊かな香りと柔らかい舌触りのカプチーノの泡がゆっくりと口の中で広がり、手に伝わる清水焼天目茶碗の触感と温度を感じながらお召しあがりいただける、シェフのこだわりが詰まったひと品。

※上記メニューは、すべてのコースの一品としてお召しあがりいただけます



茸のカプチーノ仕立て

### ・透き通った茸のヴェールを纏った椎茸のタルト

連なった艶やかな椎茸が目を引きひと品。ヴェールに見立てた茸香の艶やかなジュレを表面に被せ、サクサクとしたタルト生地の間には細かく切った茸を敷き詰めました。多様に姿を変えた茸が贈る芳醇な香りで、秋の訪れを感じいただけます。

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



透き通った茸のヴェールを纏った椎茸のタルト

### ・～ 秋巻き ～

#### 太刀魚 松茸 栗 洋梨 バジル

香り高い松茸や栗など、旬を迎える森の素材を、パリッと揚げた皮に包み込んだ秋らしいひと品。一口食べると溢れ出すクリーミーなベシャメルソースで太刀魚を挟み、旨みのあるチョリソーのソースと一緒に召しあがりいただけます。手に取って味わっていただくスタイルで、五感で味わうことを大切にしているシェフの自由な発想が生きたひと品です。

※上記メニューは、ディナーコース「オーセンティック」(19,228円)の一品としてお召しあがりいただけます



～ 秋巻き ～  
太刀魚 松茸 栗 洋梨 バジル

## ■中国料理 皇家龍鳳(ウエストウイング 15 階)

【期 間】 2024 年 10 月 1 日(火)～11 月 30 日(土)

【メニュー】

### ・イセエビと松茸の天婦羅 甘辛ソース

特小盆サイズ(1～2 人前)8,223 円 / 小盆(3～4 人前)12,018 円

森の食材を代表する松茸の香りをふんわりと衣の中に閉じ込め、唐辛子の辛みと甘いソースが素材の味を引き出します。同じく秋に旬を迎えるぷりっとしたイセエビとともに、秋の味覚をお愉しみいただけるひと品です。

※上記メニューは、「上海蟹コース」(27,830 円)の一品としてもお召しあがりいただけます



イセエビと松茸の天婦羅 甘辛ソース

### ・上海蟹小籠包 1 個 823 円

箸を入れると溢れ出す、熱々の肉汁と、甘みが強く淡白でありながらも自然な甘さの上海蟹の出汁が絶妙な相性。生地の中にほぐした上海蟹の旨みを閉じ込め、まるでひとつの小さなスープかのようにお愉しみいただけます。トップには上海蟹味噌を乗せ、上海蟹のコク深さを存分に味わっていただけます。

※上記メニューは、「上海蟹コース」(27,830 円)の一品

[上海蟹小籠包とホタテ入り焼売]としてもお召しあがりいただけます



上海蟹小籠包

## ■日本料理 なかのしま(イーストウイング 30 階)

【期 間】 ～2024 年 10 月 31 日(木)

【メニュー】

### ・柿釜にて 生雲丹 敷き見返し胡麻豆腐 オシエトラキャビア あられ松茸の琥珀ジュレ掛け

鰹出汁のジュレを纏った細かく刻んだ松茸に、旨みの強い雲丹とキャビアが好相性。食材すべての風味が調和し、色鮮やかな柿釜に森と海の味覚を詰め込んだひと品です。落花生の風味漂うつるんとした喉越しのよい胡麻豆腐とともに、味わっていただけます。

※上記メニューは「松茸と名残り鰹 黒毛和牛の特別会席」(31,625 円)の

[先附]としてお召しあがりいただけます



柿釜にて 生雲丹 敷き見返し胡麻豆腐 オシエトラキャビア  
あられ松茸の琥珀ジュレ掛け

### ・松茸と鰹の炊き込み御飯

松茸とともに秋に旬を迎える、旨みの強い鰹をふんだんに使用したこの時期ならではの炊き込み御飯です。松茸の豊かな香りと鰹の優しい甘みが、窯で炊き上げる御飯に染み込み、森香る優しい味わいに仕上げました。

※上記メニューは、「松茸と名残り鰹 黒毛和牛の特別会席」(31,625 円)の

[食事]としてお召しあがりいただけます



松茸と鰹の炊き込み御飯

■鉄板焼・焼肉 なにわ(鉄板焼コーナー)(地下1階)

【期 間】 2024年10月1日(火)~10月31日(木)

【メニュー】

・松茸の鉄板焼き 6,325円~



熟練シェフが最高の火入れで旨みを引き出します

■カウンター割烹 みおつくし(地下2階)

【期 間】 ~2024年10月31日(木)

休業日:毎週水曜(祝日を除く)

【メニュー】

・松茸をお好みの調理法で 4,000円

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

(焼き松茸・土瓶蒸し・天婦羅・フライ)



お好みの調理法で愉しめる松茸

※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

※「鉄板焼・焼肉 なにわ」でご提供する松茸は、1本 6,325円~大きさによります

※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

<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

「中国料理 皇家龍鳳」 TEL.06-6445-1387

「鉄板焼・焼肉 なにわ」 TEL.06-6448-0302

「THE RAY」

「日本料理 なかのしま」

「カウンター割烹 みおつくし」 TEL.06-6441-0978

TEL.06-6441-0954

TEL.06-6441-0952