

～香川の秋へいらっしやい！地元の名産品を味わうレストランフェア～

「おいでまい！香川県フェア」開催

期間：2024 年 11 月 1 日（金）～11 月 30 日（土）※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）の「THE RAY」「カウンター割烹 みおつくし」「セラーバー」では、香川県の地元食材を使用した「おいでまい！香川県フェア」を 2024 年 11 月 1 日（金）から 11 月 30 日（土）までの期間限定で開催します。



“世界の宝石”と称えられる瀬戸内海に面する香川県。“うどん県”としても有名ですが、そのほかにも穏やかな気候風土に育まれた優れた産品が多数あります。本フェアを通じて、香川県産食材の魅力を伝えるべく、シェフ・料理長が生産地を視察し（画像左）、食材を厳選しました。生産者のこだわりや想いをそのひと品に込め、各店舗のシェフ・料理長・バーテンダーが腕を振ります。

10 月にオープン 2 周年を迎えた「THE RAY」では、香川県の県花・県木であるオリーブ葉の粉末を加えた飼料を与えた“オリーブハマチ”をサラダ仕立てでお楽しみいただけます。また、「カウンター割烹 みおつくし」では、柔らかい肉質とコクのある旨みが特長の“オリーブ牛”を使用したすき焼きや、なめらかなのどごしの“香川県産 ひもかわめん”をつけ麺としてだけでなく、デザートとしてもお召し上がりいただけます。さらに、「セラーバー」では、秋に旬を迎える世界最大級の大きさで豊かな甘みが特長のゴールドキウイ“さぬきゴールド”を使用した、秋らしいテイストのスムージーカクテルも登場いたします。

香川県産食材を創作フランス料理と日本料理、カクテルなど様々なスタイルで堪能できるレストランフェアを心ゆくまでお楽しみください。

＜お客様のお問い合わせ先＞

「THE RAY」 TEL.06-6441-0954

「カウンター割烹 みおつくし」 TEL.06-6441-0978

「セラーバー」 TEL.06-6448-0327

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/kagawa

**** 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} ^{はぎの} 中島 順子、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

「おいでまい！香川県フェア」概要

【期 間】2024年11月1日(金)～11月30日(土) ※店舗により提供期間が異なります

【開催店舗】「THE RAY」「カウンター割烹 みおつくし」「セラーバー」

■THE RAY (アネックス7階)

【期 間】～2024年12月9日(月)

【提供時間】12:00～14:00

【メニュー】

・オリーブハマチのマリネ 赤いサラダとフランボワーズヴィネグレット

冬に旬を迎えるあっさりとした旨みのあるオリーブハマチを、素材の風味はそのままにシンプルにお召しあがりいただけるサラダ仕立てに。甘酸っぱいフランボワーズのドレッシングが味のアクセント。同じく冬が旬のトレビスの葉が目を引き深い赤色が印象的なひと皿です。

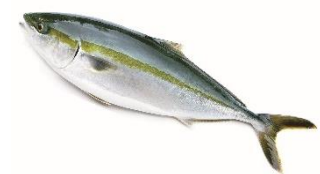
※上記メニューは、ランチコース「アネレイ」(6,072円)の一品としてお召しあがりいただけます。



オリーブハマチのマリネ
赤いサラダとフランボワーズヴィネグレット

<オリーブハマチ>

オリーブ葉の粉末を加えた飼料を既定の回数与えて育てた養殖ハマチ。弾力があり歯ごたえがよく、通常のハマチに比べてさっぱりとした味わいで、旨みのある魚です。



オリーブハマチ

■カウンター割烹 みおつくし (地下2階)

【期 間】2024年11月1日(金)～11月30日(土)

休業日：毎週水曜(祝日を除く)

【提供時間】17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【メニュー】

・オリーブ牛のすき焼き 4,000円

香川県だけのプレミアムな黒毛和牛“オリーブ牛”を、とろける口溶け、深いコクと味わいなど、オリーブ牛の魅力をたっぷりとお楽しみいただけるすき焼き。甘辛いたれが肉と絡み、肌寒い季節にぴったりのひと品です。



オリーブ牛のすき焼き

・香川県産ひもかわめん

つけ麺 1,200円 / デザート 1,000円

まるで帯のように平たく畳まれた、なめらかなひもかわめん。つゆにつけてつけ麺として、きな粉や黒蜜でデザートとしても、お好みのお召しあがり方でお楽しみいただけます。

※写真には、チョイス品目を含みます。



香川県産ひもかわめん

・オリーブ地鶏

朴葉味噌焼き / 唐揚げ 各 2,000円

甘みと旨みが特長の“オリーブ地鶏”を、甘辛く香ばしい味わいが相性抜群の朴葉味噌焼きや、素材の旨みを閉じ込めさつくりと揚げた唐揚げとしてお召しあがりいただけます。

※朴葉味噌焼きは、「おまかせ会席」(15,180円)の一品としてもお召しあがりいただけます。



オリーブ地鶏の朴葉味噌焼き

<オリーブ牛>

オリーブ採油後の果実を与えて育て上げた讃岐牛です。
柔らかい舌触りでコクがありながらも、さっぱりとした味わいが特長です。



オリーブ牛

<香川県産ひもかわめん>

平たく幅が広い特徴的な麺で、
なめらかなのどごしとモチモチとした食感を味わえます。



香川県産ひもかわめん

<オリーブ地鶏>

香川県の地鶏「讃岐コーチン」と「瀬戸赤どり」に、県産オリーブ採油後の果実を加熱乾燥し、与えて育てたブランド地鶏。飼料にオリーブ飼料を添加し、出荷前2週間以上与えて育てるなどの厳しい基準が設けられ、適度な歯応えと豊かな味わいが特長です。



オリーブ地鶏

■セラーバー（地下2階）

【期 間】 2024年11月1日(金)～11月30日(土)

【提供時間】 17:00～24:00(ラストオーダー23:30)

【メニュー】

・さぬきゴールドと金木屋のスムージーカクテル 2,783円

さぬきゴールドを皮ごとふんだんに使用したフレッシュな甘さをお楽しみいただける一杯。ジンとグレープフルーツジュースに加えた金木屋のシロップが、ほのかにボタニカルな香りを漂わせます。ゴールドキウイの果実の食感とともに、爽やかな秋の訪れを感じていただけます。

<さぬきゴールド>

香川県が開発した黄金色の果肉をもつキウイフルーツの意からその名が命名されました。その鮮やかな果肉の色と世界最大級の大きさが特長です。非常に甘く、とろけるような食感と豊かな果汁をお楽しみいただけます。



さぬきゴールドと金木屋の
スムージーカクテル

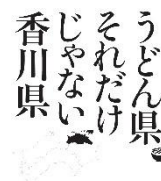
※料金は税金・サービス料を含みます ※写真はすべてイメージです

※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



さぬきゴールド



協力:香川県