

気分はすっかりクリスマス！煌めく大阪の中心地“中之島”で、たいせつな人と特別なひとときを

「リーガロイヤルホテルのクリスマスメニュー」

期間:2024 年 12 月 21 日(土)～25 日(水) ※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、直営レストラン 4 店舗「レストラン シャンボール」「THE RAY」「日本料理 なかのしま」「メインラウンジ」では、2024 年 12 月 21 日(土)から 25 日(水)までクリスマス限定メニューを提供します。



2024 年のクリスマスは平日。当ホテルでは前週の 21 日(土)からひと足お先に、ラグジュアリーな雰囲気漂う空間でクリスマスディナーとクリスマスアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

ホテルグランメゾン「レストラン シャンボール」では、地上 29 階から大阪市街の眺めとともに、シェフが厳選する食材から生み出される芸術的な料理と、ここでしか体験できない心尽くしのおもてなしで満たされる贅沢なひとときをお過ごしいただけます。同店舗は、今年 8 月に装いを新たにリニューアルオープンし、足元に広がるレッドカーペットや白亜の城を連想させる店内が、より一層クリスマス気分を盛り上げます。また、今年 10 月にオープン 2 周年を迎えた「THE RAY」では、聖なる夜にライトアップした堂島川を見渡しながら、シェフの自由な発想が織り成す創作クリスマスフレンチを五感で味わっていただけます。さらに、エスカレーターが導くホテル最上階「日本料理 なかのしま」では、ゆったりと寛げる和空間でお召しあがりいただける、クリスマス特製の会席料理をご用意いたします。

また、大阪市街でありながらも店内から日本庭園を望む「メインラウンジ」では、毎年好評のいちごアフタヌーンティーを、クリスマス期間の 6 日間限定でクリスマスバージョンに変更しご提供。サンタ帽子やトナカイなど、可愛いクリスマスの装いに身を包んだいちご尽くしのスイーツをお召しあがりいただけます。

クリスマスムードで盛り上がるホリデーシーズンに、煌めく中之島でたいせつなお相手と一年に一度の特別なひとときをお過ごしください。

<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	「日本料理 なかのしま」	TEL. 06-6441-0952
「THE RAY」	TEL.06-6441-0954	「メインラウンジ」	TEL. 06-6441-0956

リーガロイヤルホテル ホームページ

<https://www.rihga.co.jp/osaka/christmas2024#restaurant>

*** 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

「リーガロイヤルホテルのクリスマスメニュー」概要

【期 間】 12月21日(土)～25日(水) ※店舗により提供期間が異なります

【対象店舗】 「レストラン シャンボール」 「THE RAY」 「日本料理 なかのしま」 「メインラウンジ」

■「レストラン シャンボール」 (イーストウイング 29 階)

【期 間】 12月21日(土)～25日(水)

【時 間】 18:00～20:30 ラストオーダー

【メニュー】

・「アンジュ」 60,720 円

- ・お出迎えの一皿
- ・松葉ガニとオシエトラキャビア 甲殻類のジュレに浮かべて
- ・ふぐの白子のベニエ カリフラワーのエクラゼ
黒トリュフのラメルとヴィネグレットとともに
- ・白トリュフの芳醇な香り 青森シャモロックのパロティース
ソースアルビュフェラフォワグラのポワレを添えて
- ・オマールブルー 菊芋とマッシュルームのタルトレット仕立てトリュフの香り
2種のソースの味わいで
- ・日本三大和牛“松阪牛”フィレ肉 香ばしく備長炭でローストし
月光ゆり根とオニオンのガレットと赤ワインソースを添えて
- ・黒トリュフをサンドしたブリードモー
- ・デザート前のお楽しみ
- ・タヒチ産バニラの香りと苺のスフェール
ホワイトチョコレートのピスタチオのクロッカス ～聖夜に願いをこめて～
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティー
- ・ミニアルデイズ



「アンジュ」

・「エトワール」 45,540 円

※当日 17:00 までのご予約制

※ランチ・ディナータイムとも中学生未満のお子様は 29 階特別個室のみのご利用とさせていただきます
(店内個室はご利用いただけません)

《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

■「THE RAY」 (アネックス 7 階)

【期 間】 12月17日(火)～25日(水)

【時 間】 [17～20 日] 18:00～20:30 ラストオーダー

[21・22 日] 2 部制 (17:00～19:00、19:30～21:30)

[23～25 日] 17:30～20:30 ラストオーダー

【メニュー】

・「ムニユ・ノエル」 25,300 円

- ・新時代
- ・お楽しみ ～クリスマスを想いながら～
- ・蟹 千枚漬 柑橘 キャビア
- ・パテアンクルト×THE RAY
- ・赤甘鯛 帆立貝 蕪 ヘーゼルナッツ
- ・白糠蝦夷鹿 フォワグラ 百合根 トリュフ
- ・フォレノワールの新解釈 THE RAY スタイルで
- ・有田焼
- ・W 認証コーヒー または 紅茶

※メイン料理は極上黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシェニ仕立てに
変更していただけます(+6,578 円)



「ムニユ・ノエル」

・「プチ・ノエル」 15,180 円

12月21日(土)～25日(水)はランチタイム(12:00～14:00)のみのご用意です。

12月17日(火)～20日(金)はディナータイムもご提供しております。

※ディナータイムは、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

■「日本料理 なかのしま」(イーストウイング 30 階)

【期 間】12 月 21 日(土)～25 日(水)

【時 間】[21・22 日]2 部制(17:00～19:00、19:30～21:30)
[23～25 日]17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【メニュー】

・「星宙」27,830 円

- ・蟹の殻盛りにて ずわい蟹の夫婦盛り 見返し胡麻豆腐掛け
- ・才巻海老の変わり一口寿司
- ・蛤ときのこの寄せ蒸し 潮仕立て
- ・ふぐの薄造り 中とろと烏賊のお造り
- ・なかのしま風 クリスマス旬菜盛り
- ・黒毛和牛ロース肉のフォワグラ包み焼き
- ・蒸しあわびとふかひれのパパイヤ釜蒸し
- ・帆立貝の炊き込み御飯 赤出汁
- ・デザート

・「夜空」18,975 円

・「聖夜」22,770 円

・「クリスマスランチ」16,445 円

ランチタイム([月～木]12:00～14:30、[金土日祝]11:30～14:30)のみのご用意です。

※期間中のディナータイムは、未就学児のお子様は個室のみのご利用とさせていただきます



「星宙」

■「メインラウンジ」(1 階)

【期 間】12 月 20 日(金)～25 日(水)

【提供時間】12:00～18:30 ※2 時間制

【内 容】

・「いちごアフタヌーンティー第 1 弾

～Rouge et Chocolat～ クリスマス ver.」8,223 円

※2 名様または 4 名様のみ承ります ※3 日前までのオンライン予約限定

【ミニグラスパフェ】

いちごとカカオのミニパフェ

【上段】

チョコシフォンケーキ / サンタ帽子のベリームース /

抹茶のクリスマスツリーケーキ / トナカイのプラリネチョコムース

【中段】

チョコプリン ～雪の結晶～ / いちごの練乳ディップ /

ベリーのマカロン / 雪だるまケーキ

【下段】

キッシュ / いちごと生ハム レモンクリーム / シュトレン

【ドリンク】※おかわりの際、茶葉を変更していただけます

《季節のおすすめ》

- ・いちごティー
- ・森いちごのルイボスティー(ノンカフェイン)

・ブレンドティー、ダージリン、アッサム、ウバ、キーマン、アールグレイ、ブレンドコーヒー

※オプション グラスシャンパン+2,530 円、グラスノンアルコールローズスパークリング+1,518 円(各種税金・サービス料含む)



「いちごアフタヌーンティー第 1 弾
～Rouge et Chocolat～ クリスマス ver.」

※写真のプレートは 2 名様分です ※プレート以外の装飾はアフタヌーンティーに含んでおりません ※プレートの色が異なる場合があります

※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

※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

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください ※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

※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください