

ヘルシー&エシカルに楽しむ至福のヴィーガン体験

THE RAY ヴィーガンコース販売開始

2025 年 1 月 16 日(木)～

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」では、ホテル創業 90 周年を迎える 2025 年 1 月 16 日(木)を機に、ランチおよびディナーにてヴィーガンコースを販売開始いたします。なお、リーガロイヤルホテルとして、ヴィーガンに対応したコース料理を販売するのは今回が初めてとなります。



近年、美容や健康志向の高まり、環境保護や動物愛護の意識の向上により、完全菜食主義者“ヴィーガン”のライフスタイルが注目を集めています。ヴィーガンの食事は動物性食品を一切使用しないため、環境への負荷を軽減し、動物福祉にも貢献します。2024年 10 月に 2 周年を迎えた「THE RAY」では、こうしたヴィーガンのライフスタイルを支持し、より多くの方々にその魅力を知っていただくために、ヴィーガンコースを新たに提供いたします。このコースはヴィーガンの方だけでなく、健康志向の高い方や新たな食体験を求めるすべての方にお楽しみいただける内容となっています。食の好み異なる方々が一緒にご堪能いただけるよう、創造性豊かな料理を揃えました。

【コースの特長】

・卵やバター、肉などを一切使用せず、さまざまな旬の食材とフランス三つ星レストランで研鑽を積んだシェフの感性が織り成す多様なメニューです。彩り豊かで見た目も美しい品々が揃います。

【おすすめ】

・ふかうら雪人参のババロア 八丁味噌のアクセントで

鶴の子大豆を使った自家製豆乳とハーブのマーブル仕立て(写真):隠し味に昆布茶を使用。コク深い“まるや八丁味噌”の豊かな香りを感じながら、味わいの変化をお楽しみいただけます。

・ポルチーニ茸と栗のパイ包み焼き 黒にんにく風味のビーツソース

石川県能登“あんがどう農園”の小さな花束を添えて:動物性食材を使用せず、白川農場の熟成黒にんにくの香り漂うソースで奥行きのあるひと品。能登の農園より仕入れたエディブルフラワーやマイクロリーフを包んだ花束で、華やかに仕上げました。

・イスパハン × ヴィーガン:乳製品を一切使用せず、カカオバターとココナッツバターで艶やかにコーティングしました。彩り豊かな美しい見た目と香り、食感すべてをご堪能いただけるデザートです。バラとライチ、フランボワーズのハーモニーをご堪能いただけます。

窓辺に望む堂島川にきらめく柔らかな光を感じながら、たいせつな人と新たな食を体験するひとときをお過ごしください。



ポルチーニ茸と栗のパイ包み焼き 黒にんにく風味のビーツソース
石川県能登“あんがとう農園”の小さな花束を添えて



イスパハン × ヴィーガン

■ヴィーガンコース 詳細

【販売開始日】2025年1月16日(木)

【提供時間】ランチ 12:00～14:00 / ディナー 18:00～20:30 ラストオーダー

【料 金】ランチ:8,223円 / ディナー:13,915円

※いずれも税金・サービス料を含む

【メニュー】※2025年1月16日(木)～4月7日(月)までのメニュー

ランチ「PureRAY(ピュアレイ)」8,223円

- ・お野菜の温かいスープを清水焼天目碗で
- ・ふかうら雪人参のババロア 八丁味噌のアクセントで
鶴の子大豆を使った自家製豆乳とハーブのマーブル仕立て
- ・炭火で炙った畑の恵みのシャルキュトリー
トマトの旨みとファルファッレのボロネーゼ風
- ・ポルチーニ茸と栗のパイ包み焼き 黒にんにく風味のビーツソース
石川県能登“あんがとう農園”の小さな花束を添えて
- ・イスパハン × ヴィーガン
- ・小菓子を有田焼で
- ・W 認証コーヒー または 紅茶

ディナー「VertRAY(ヴェールレイ)」13,915円

- ・お野菜の温かいスープを清水焼天目碗で
- ・お愉しみアミューズ ～春夏秋冬～
- ・ふかうら雪人参のババロア 八丁味噌のアクセントで
鶴の子大豆を使った自家製豆乳とハーブのマーブル仕立て
- ・トリュフ香るじゃが芋と瀬戸内焼海苔のミルフィーユロール
様々な調理法のパースニップとともに
- ・熟成ゆり根“月光”のファルシ
炭火で炙った畑の恵みのシャルキュトリーを包んで
- ・ポルチーニ茸と栗のパイ包み焼き 黒にんにく風味のビーツソース
石川県能登“あんがとう農園”の小さな花束を添えて
- ・イスパハン × ヴィーガン
- ・小菓子を有田焼で
- ・W 認証コーヒー または 紅茶

※写真はすべてイメージです

※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

※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

※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

■「THE RAY」概要

【店 舗】「THE RAY」(アネックス 7 階)

【営業時間】ランチ 12:00～14:00 / ディナー 18:00～20:30 ラストオーダー

【料 金】ランチ 6,072 円～ / ディナー 12,144 円～

【席 数】50 席(個室 2 室 4～20 名 / 個室料 6,325 円)

※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

＜お客様のご予約・お問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル 「THE RAY」 06-6441-0954(直通)

ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/theray-90th-vegan-menu-202501

**** 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}中島 ^{じゅんこ}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