



心からの感謝をこめて

創業 90 周年記念「感謝フェア」開催

期間:2025 年 1 月 16 日 (木) ～ ※販売終了日は店舗によって異なります

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 中川 ともこ 智子)は、2025 年 1 月 16 日(木)に創業 90 周年を迎えます。長年のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、直営レストラン・バー 10 店舗で、創業 90 周年記念「感謝フェア」を 1 月 16 日(木)から開催いたします。

【90 年の伝統と格式を味わう】

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「レストラン シャンボール」は、半世紀以上にわたりお客様とともに歴史を刻み続けているグランメゾンとして、代々継承する伝統と格式が織り成すディナーフルコースをご用意します。

冬に旬を迎える松葉ガニやふぐの白子、黒トリュフをはじめ、オシェトラキャビアやフランス ラカン産仔鳩など高級食材と歴史を融合させた料理に、チーズプロフェッショナルがセレクトするチーズ、ソムリエ厳選のワインに、パティシエ特製のデザートなど、ここでしか体験できないひとときを演出します。ホテル 29 階から大阪市街の夜景を眺めながら、心尽くしのおもてなしに満たされる贅沢な時間をお過ごしいただけます。



「レストラン シャンボール」

【世代を超えて愛される多彩な料理】

「中国料理 皇家龍鳳」では、親子三代でシェアして味わえる贅沢なラインアップを揃えました。ふんわりとした衣と甘辛い味わいが絶妙な「国産イセエビの甘辛ソース」や、希少性が高く肉厚な「毛鹿鮫」を使用した香り高い白湯の風味をお楽しみいただける「フカヒレの姿煮込み(毛鹿鮫)」など、長きにわたり愛され続けている王道メニューをご堪能いただけます。

また、「オールデイダイニング リモネ」でも、同店オープン当初から人気を誇る伝統メニュー“海の幸のピラフ”が味わえるセットをご提供します。日本庭園に囲まれ、あたたかな自然光が穏やかに差し込む開放的な空間で、ご家族揃ってゆったりとお寛ぎいただけます。



「中国料理 皇家龍鳳」

【新たな取り組み】

創業 90 周年を機に当ホテル初の試みとして、「THE RAY」にてヴィーガン対応のコースを販売いたします。

卵やバター、肉などを一切使用せず、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倉員の感性が織り成す、彩り豊かで美しい料理が揃います。多様な嗜好を持つ方々が一緒に、五感で味わう特別なひとときをお過ごしいただけます。

その他の店舗でも、90 年間の感謝を込めた特別メニューをご提供します。お客様をあたたかい心で満たす 90 年の“技と心”を心ゆくまで味わう贅沢なひとときをお過ごしください。



「THE RAY」

■ 創業 90 周年記念「感謝フェア」概要

【販売期間】2025 年 1 月 16 日(木)～ ※販売終了日は店舗によって異なります

【開催店舗】「レストラン シャンボール」「THE RAY」「オールデイダイニング リモネ」
「中国料理 皇家龍鳳」「鉄板焼・焼肉 なにわ」「日本料理 なかのしま」
「カウンター割烹 みおつくし」「リーチバー」「セラーバー」「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)

【販売期間】2025 年 1 月 16 日(木)～5 月 11 日(日)

【休業日】毎週月曜(祝日を除く)

【提供時間】18:00～20:30 ラストオーダー

【メニュー】

・90 周年記念特別プラン 2 名様 180,000 円

下記メニューとくドン・ペリニヨン ボトル 1 本、ペアリング 1 人 2 杯>付のコースです

・卓上を彩る小さなスターター

・松葉ガニとオシエトラキャビアのオモニエール風 ～2025～

・ポテトでクリスピーに焼き上げたふぐの白子
黒トリュフのヴィネグレット ～師との記憶～

・コンソメ ア ラ ロワイヤル ～継承～

・国産イセエビのプレズ・イゼル風
～初代シャンボールシェフ アンдре・ルイ・バンドルーのレシピを紐解き～

・なにわ黒牛フィレ肉とフォワグラのポワレ トリュフ添え マデラ酒のソース
～オーギュスト・エスコフィエ トウルヌードロッシェニ風～

または

・フランス ラカン産仔鳩とフォワグラを大阪泉佐野のサボイキャベツでシューラルシーに
黒トリュフの香り ソースサルミ

・セクションフロマージュのワゴンサービス

・デザート前の小さなお楽しみ

・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

※2025 年 3 月 11 日(火)～5 月 11 日(日)はメニュー内容が変わります

・90 周年記念特別プラン 2 名様 90,000 円

上記メニューがお楽しみいただけるコースです

※ご予約は 2 名様単位で承ります ※当日 17:00 までの予約制

※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

※特別価格のため各種割引の併用はいたしかねます

■ 「THE RAY」(アネックス 7 階)

【販売期間】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

【メニュー】※2025 年 4 月 8 日(火)からはメニュー内容が変わります

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

・ふかうら雪人参のパバロア 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

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“あんがどう農園”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



「なにわ黒牛フィレ肉とフォワグラのポワレ トリュフ添え マデラ酒のソース
～オーギュスト・エスコフィエ トウルヌードロッシェニ風～



「イスパハン × ヴィーガン」

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
- ・お楽しみアミューズ ～春夏秋冬～
- ・ふかうら雪人参のパパロア 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



「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」

■「オールデイダイニング リモネ」(1 階)

【販売期間】2025 年 1 月 16 日(木)～6 月 30 日(月)

【除 外 日】4 月 26 日(土)～5 月 6 日(火・休)

【提供時間】11:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【メニュー】

・牛フィレステーキセット 2 名様 9,000 円

- ・サラダマルシェ
- ・牛フィレステーキ 80g
- ・海の幸のピラフ(スモールポーション)
- ・コーヒー または 紅茶

※特別価格のため各種割引の併用はいたしかねます



「牛フィレステーキセット」

■「中国料理 皇家龍鳳」(ウエストウイング 15 階)

【販売期間】2025 年 1 月 16 日(木)～4 月 25 日(金)

【休 業 日】ホームページまたは店舗にお問い合わせください

【提供時間】[月～木]12:00～14:30 / 17:00～21:00(ラストオーダー20:30)

[金土日祝]11:30～14:30 / 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【メニュー】

・90 周年記念飲茶ランチ 6,325 円

- ・前菜 9 種盛り合わせ
- ・点心 9 種類セット(蒸し 6 種類、揚げ焼き 2 種類、水餃子)
- ・ミニお粥
- ・杏仁豆腐

※平日のランチタイムのみのご提供

・90 周年記念豪華セット 90,000 円

- ・北京ダック(2 枚) ※1 枚 1,771 円で追加していただけます
- ・フカヒレ(毛鹿鮫)の姿煮込み(土鍋)
- ・国産イセエビの甘辛ソース
- ・鮑の姿蒸し(2 個) ※1 個 6,325 円で追加していただけます

※3 日前までの予約制

※いずれも特別価格のため各種割引の併用はいたしかねます



「90 周年記念飲茶ランチ」

■「鉄板焼・焼肉 なにわ」＜鉄板焼コーナー＞（地下1階）

【販売期間】2025年1月16日（木）～6月30日（月）

【除外日】4月26日（土）～5月6日（火・休）

【提供時間】[月～木]12:00～14:30 / 17:00～21:00（ラストオーダー20:30）

[金土日祝]11:30～14:30 / 17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

【メニュー】

・90周年記念メニュー 90,000円

・「ペルーガキヤピア」鉄板でお作りするブリニとともに

・温かいすっぽんのスープ

・活黒鮪の鉄板焼

・ブルターニュ産オマール海老とちぢみほうれん草
トリュフ入りクリームソース

・大分産とらふぐの鉄板焼 おろしポン酢

・なにわサラダ～特製白味噌ドレッシング～

・神戸牛フィレとシェフおすすめフィレの食べ比べ

・初春の焼野菜（安納芋 霜降りひらたけ 紫白菜）

・ガーリックライス 味噌汁 香の物 または 茶そば

・本日の厳選フルーツ

※4月1日（火）～6月30日（月）はメニュー内容が変わります

※3日前までの予約制

※特別価格のため各種割引の併用はいたしかねます



「90周年記念メニュー」

■「日本料理 なかのしま」（イーストウイング 30階）

【販売期間】2025年1月16日（木）～4月30日（水）

【提供時間】[月～木]12:00～14:30 / 17:00～21:00（ラストオーダー20:30）

[金土日祝]11:30～14:30 / 17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

【メニュー】

・90周年記念会席（ランチ）9,000円

・先附 百合根の胡麻豆腐

・椀物 季節の寄せ蒸し

・向付 お造りの二種盛り

・旬菜 なかのしま焼き旬菜盛り

・焚合 蟹と小芋の玉締め

・食事 季節の炊き込み御飯

・止碗 赤出汁

・デザート 果物のゼリー掛け

※2月1日（土）以降、メニュー内容は月毎に替わります

※特別価格のため各種割引の併用はいたしかねます



「90周年記念会席」

■「カウンター割烹 みおつくし」（地下2階）

【販売期間】＜ランチ＞2025年1月16日（木）～4月27日（日）

＜ディナー＞2025年1月16日（木）～4月29日（火）

【休業日】毎週水曜（祝日を除く）

【提供時間】[月火木]17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

[金土日祝]11:30～14:30 / 17:00～21:30（ラストオーダー21:00）

【メニュー】

・90周年記念ペアランチ 2名様 9,000円

・季節の胡麻豆腐

・お造り二種盛り あしらいい式

・すき焼き

・ご飯 または うどん

・90周年記念ディナー 1名様 9,000円

・季節の胡麻豆腐

・ふぐ てっさ あしらいい式

・鰯の白子 正油焼き または 天婦羅

・ふぐ ニンニク正油焼き または からあげ

・オリーブ地鶏 朴葉味噌焼き

・じゃこ御飯 または 稲庭うどん または 茶そば



「90周年記念ディナー」

※写真の「ふぐ てっさ」「オリーブ地鶏 朴葉味噌焼き」は 2 名様分のイメージです

※前日 17:00 までの予約制

※ご予約はランチ・ディナーとも 2 名様単位で承ります

※いずれも特別価格のため各種割引の併用はいたしかねます

■「メインラウンジ」(1 階)

【販売期間】2025 年 1 月 16 日(木)～5 月 6 日(火・休)

【提供時間・メニュー】

[1 月 16 日(木)～3 月 31 日(月)]12:00～18:30

[4 月 1 日(火)～5 月 6 日(火・休)]11:30～18:30

・90 周年記念いちごアフタヌーンティー

～選べる 9 種のモクテル付き～ 1 名様 9,000 円

セラーバー バーテンダー 池上 祐子監修 9 種のカラフルなモクテルから“推し”のカラーを 1 杯お選びいただけます。

＜モクテルメニュー＞

- ・シトラススカッシュ
- ・パープルメロンソーダ
- ・スプラッシュブルー
- ・レッドボム
- ・メロンソーダ
- ・ピンクボム
- ・ホワイソーダ
- ・トロピカルポップ
- ・ブラックネスソーダ

※3 日前までの予約制

※ご予約は 2 名様または 4 名様のみ承ります

※2 時間制

※アフタヌーンティーの写真は 2 名様分のイメージです

モクテルは単品(1 杯 1,771 円)でもご注文いただけます

[月～金]10:30～18:30(ラストオーダー18:00)

[土日祝]10:00～18:30(ラストオーダー18:00)



「選べる9 種のモクテル」



「いちごアフタヌーンティー第2弾 ～Twinkle Berry～」

＜お客様のお問い合わせ先＞
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/90th-anniversary

「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	「カウンター割烹 みおつくし」	TEL. 06-6441-0978
「オールデイダイニング リモネ」	TEL.06-6441-1056	「メインラウンジ」	TEL. 06-6441-0956
「中国料理 皇家龍鳳」	TEL.06-6445-1387	「リーチバー」	TEL. 06-6441-0983
「鉄板焼・焼肉 なにわ」	TEL.06-6448-0302	「セラーバー」	TEL. 06-6448-0327

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

なかしま じゅんこ はぎの

リーガロイヤルホテル PR&デザイン室 広報担当 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