

春食材が彩る日本料理とともに、水都・中之島で優雅なお花見を

「お花見フェア」

「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」

期間:2025 年 3 月 1 日(土)～4 月 30 日(水)

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、「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」の 2 店舗では、2025 年 3 月 1 日(土)から 4 月 30 日(水)の期間限定で、「お花見フェア」を開催いたします。



「カウンター割烹 みおつくし」お花見弁当(左)・「日本料理 なかのしま」青竹の器で提供する八寸(右上)、桜の平盃(右下)

ホテル最上階から大阪市街の景色を望む「日本料理 なかのしま」では、桜の季節にふさわしい彩り豊かな「お花見会席」をご用意いたします。“うすい豆”の風味漂うなめらかな胡麻豆腐や、春を告げる野菜といわれる“若牛蒡”を使用した炊き込み御飯、“青竹”の器でご提供する八寸など、春の息吹を感じる全 9 品をご堪能いただけます。さらに、冷酒を注ぐ度に満開の桜が現れる酒器「桜の平盃」で、より一層華やかなひとときを演出します。(お酒は別料金)

和の趣とプライベート空間が魅力の「カウンター割烹 みおつくし」では、風呂敷に包まれた「お花見弁当」をご用意。“たけのこ”や“よもぎ”など、旬の素材を活かした全 8 品のメニューが並びます。デザート“桜餅”まで、春の恵みを存分に味わえる内容です。

さらに、両店舗にはあたたかな春を感じさせる桜の装飾を施し、天候に左右されことなくいつでもお花見気分をご満喫いただけます。当ホテルが位置する水都・中之島は、堂島川と土佐堀川の 2 つの川に囲まれ、春になると毎年大勢の方々が訪れるお花見にぴったりのスポットです。満開の桜を咲かせる川沿いの並木や、周辺には美術館や歴史的建造物が立ち並び、多彩な文化に親しめます。

穏やかな春の訪れに胸を弾ませながら、優雅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>

「日本料理 なかのしま」 TEL.06-6441-0952 「カウンター割烹 みおつくし」 TEL.06-6441-0978

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/ohanami-fair

「お花見フェア」概要

【開催期間】 2025 年 3 月 1 日(土)～4 月 30 日(水)

【開催店舗】「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」

■「日本料理 なかのしま」(イーストウイング 30 階)

【提供時間】[月～木]12:00～14:30

[金土日祝]11:30～14:30

【メニュー】

ランチ「お花見会席」 11,385 円

- ・先附 うすい豆の胡麻豆腐
- ・椀物 季節の寄せ蒸し
- ・向附 お造りの二種盛り
- ・八寸 孟宗竹 花見旬菜串打ち盛り
- ・焼物 油目の木の芽焼き
- ・焚合 甘鯛と小芋の玉締め 若布餡掛け 生姜
- ・食事 煮帆立と若牛蒡の炊き込み御飯
- ・止椀 赤出汁
- ・水物 本日のデザート

※そのほか、ディナー「京町堀会席」20,240 円の旬菜は、
春をイメージした内容に変更してご用意します

※月替わりでメニュー内容が変わります



冷酒を注ぐと満開の桜が咲く盃
※「お花見会席」のメニューには含まれません

■「カウンター割烹 みおつくし」(地下 2 階)

【提供時間】[金土日祝]11:30～14:30

【メニュー】

ランチ「お花見弁当」 5,060 円

- ・先附 よもぎ胡麻豆腐
～松花堂弁当～
- ・向附 本日のお造り
- ・八寸 みおつくし八寸盛り合わせ
- ・焼物 本日の焼き魚
- ・焚合 本日の焚き合わせ
- ・食事 たけのこ御飯
- ・香物 香の物三種盛り
- ・水物 桜餅

※除外日:3 月 9 日(日)、3 月 16 日(日)

※月替わりでメニュー内容が変わります



※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

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください

※食材の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

※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

**** 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 順子、じゅんこ 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