【PRESS RELEASE】

2025 年 2 月 14 日
リーガロイヤルホテル

春の味覚が彩る、晴れやかなひととき

「春のお慶びメニュー」を販売

「鉄板焼・焼肉 なにわ(鉄板焼コーナー)」「中国料理 皇家龍鳳」

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 中川(なかがわ) 智子(ともこ))の「鉄板焼・焼肉 なにわ(鉄板焼コーナー)」と「中国料理 皇家龍鳳」では、ご家族やたいせつな人の新たな門出やお祝いのシーンにふさわしい「春のお慶びメニュー」を2025 年 3 月 1 日(土)から 4 月 30 日(水)まで期間限定で販売いたします。

鉄板焼・焼肉 なにわ「春の鉄板焼コース」

中国料理 皇家龍鳳「フカヒレステーキ」

味・香り・技を五感で味わう非日常空間「鉄板焼・焼肉 なにわ(鉄板焼コーナー)」では、春の食材が織り成すお祝いの席にふさわしい「春の鉄板焼コース」をご用意します。新鮮な黒鮑を目の前で調理する「活黒鮑の鉄板焼エスカルゴバターとともに」は、にんにくや香草で深みを持たせたバターで香り高く仕上げ、シェフの最高の火入れで旨みを最大限に引き出します。華やかなロゼワインや特上黒毛和牛、春野菜のほか、コースの締めくくりには神戸牛ロースを地元関西風に甘辛く焼き上げる「すき焼き丼」も登場します。鉄板焼だからこそお楽しみいただける春のコースが、心温まるひとときを彩ります。

また、「中国料理 皇家龍鳳」では、吉切鮫を使用した「フカヒレステーキ」をご提供します。さっぱりとした味わいのスープで下味を付けたフカヒレの形を崩さぬよう丁寧に焼き上げ、外はパリッと中はしっとりと柔らかい食感をご堪能いただけます。八角や生姜などの香辛料を加えじっくりと煮詰めた特製ソースと、ほのかに桜香る岩塩をお好みで付けてお楽しみいただけ、より一層フカヒレの香ばしさと味わい深さを際立てます。付け合わせには、あたたかな春を感じさせる“桜の塩漬け”や、成長が早くまっすぐと伸びることで縁起のよいといわれる“筍”、春に旬を迎える“アスパラガス”を使用し、お子様やお孫様の健やかな成長を祝うシーンにもおすすめのひと品です。

あたたかなお祝いのシーンを彩る品々で、思い出に残る春の特別なひとときをお過ごしください。

＜お客様のご予約・お問い合わせ先＞
「鉄板焼・焼肉 なにわ」TEL.06-6448-0302(直通)
ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/teppanyaki/recommend#spring
「中国料理 皇家龍鳳」TEL.06-6445-1387(直通)
ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/royalryuho/recommend#spring

■「春のお慶びメニュー」概要

【販売期間】2025 年 3 月 1 日（土）～4 月 30 日（水）
【開催店舗】「鉄板焼・焼肉 なにわ」「中国料理 皇家龍鳳」

■「鉄板焼・焼肉 なにわ」＜鉄板焼コーナー＞（地下 1 階）

【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】

「春の鉄板焼コース」 29,095 円

・＜乾杯用グラスワイン（1 杯）＞
KENZO ESTATE 結 yui 目に美しい爽快感溢れる ロゼワイン
・子持ち昆布
・活黒鮑の鉄板焼 エスカルゴバターとともに
・なにわサラダ
・特上黒毛和牛フィレ（60g）
または
特上黒毛和牛サーロイン（60g）
・季節の焼野菜
・神戸牛ロース炙りすき焼き丼、味噌汁、香の物
・本日のフルーツ盛り合わせ

「活黒鮑の鉄板焼 エスカルゴバターとともに」

■「中国料理 皇家龍鳳」（ウエストウイング 15 階）

【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］17:00～21:00（ラストオーダー20:30）
［金土日祝］17:00～21:30（ラストオーダー21:00）
【メニュー】

春のお祝い「フカヒレステーキ」 32,890 円

※2 日前までの予約制

春のお祝い「フカヒレステーキ」

※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
※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 中島（なかしま） 順子（じゅんこ）、萩野（はぎの） 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