【PRESS RELEASE】

2025 年 2 月 17 日
リーガロイヤルホテル

春爛漫！たいせつな人に訪れる門出を祝い、慶ぶ特別なひととき

「春のお慶びプラン」を販売

「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」

期間：2025 年 3 月 1 日（土）～4 月 30 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 中川 智子（なかがわ ともこ））の特長の異なる 3 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」では、ご家族やたいせつな人の門出を華やかに彩る「春のお慶びプラン」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。

グランメゾン「レストラン シャンボール」では、春に旬を迎える優しい甘みの淡路島サクラマスや春野菜、桜色のデザートなど、春をイメージしたコースをご用意。華やかに彩る食前酒で始まり、プライベート感漂う個室で、ご家族水入らずのひとときをお過ごしいただけます。ホテル 29 階から望む大阪市街の眺めとともに、心尽くしのおもてなしと非日常感に包まれます。

また、「THE RAY」では、五感を刺激する創造性豊かなフランス料理と、特典のメッセージプレートで思い出に残る華やかな瞬間を演出します。窓辺に広がる煌めく堂島川を望みながら、彩り・香り・食感を堪能する食体験をお楽しみいただけます。

そして「オールデイダイニング リモネ」では、ホテル創業 90 周年を機にスタートしたディナーに、ミニブーケが特典として付く、賑やかなお祝いの席にぴったりのプランをご用意。前菜やサラダ、大阪名物の串カツ、スイーツなどに加え、シェフこだわりのメイン料理「国産牛サーロインのグリル」をお席までお持ちします。昨年 12 月にリニューアルオープンしたばかりの同店は、より一層お寛ぎいただけるようソファ席を充実させ、大きな窓に夜の日本庭園が映し出される開放的な空間です。

春めく季節、ご卒業やご入学、ご就職など新たな門出を迎えるたいせつな人を祝う、華やか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＞
「レストラン シャンボール」 TEL.06-6441-0953（直通）
「THE RAY」 TEL.06-6441-0954（直通）
「オールデイダイニング リモネ」 TEL.06-6441-1056（直通）
ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/spring-oiwai

「春のお慶びプラン」概要

【販売期間】2025 年 3 月 1 日（土）～4 月 30 日（水） ※店舗により販売期間が異なります
【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」

■「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 3 月 11 日（火）～5 月 11 日（日）
【提供時間】12:00～14:00／18:00～20:30 ラストオーダー
【休 業 日】毎週月曜（祝日を除く）
【料　　金】ランチ 20,240 円／ディナー25,047 円
【特　　典】食前酒（シャンパン または ノンアルコールスパークリング）／
ミニブーケ／メッセージプレート／
店内個室無料（2～6 名様）／特別個室無料（4～16 名様）

食前酒で優雅に乾杯

【メニュー】

ディナー

・卓上を彩る小さなスターター
・兵庫県産淡路島の新玉ねぎと淡路島サクラマスのバリエーションにキャビアを添えて
ほのかに薫香を纏い
・北海道産北あかり 熟成じゃがいも“時の恵み”ロースト
トリュフ風味のクレームパルマンティエ ノワールドビゴールの生ハムとともに
・優しく火をいれた天然真鯛のナージュ仕立て
桜色に染まるアサリのジュと蕪のソース
・黒毛和牛フィレ肉のロースト アスパラガスと春のお野菜を添えて
赤ワインソース
・デザート前の小さなお楽しみ
・桜色の飴に閉じ込めた軽やかな桜葉風味のクリームに
ほうじ茶のアイスクリームを添えて
・食後のお飲み物
・彩り小菓子

大阪市街を眺めながら寛げる店内個室

※ご予約は 2 名様～承ります ※前日までの予約制
※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

■「THE RAY」（アネックス 7 階）

【販売期間】2025 年 3 月 1 日（土）～4 月 30 日（水）
【提供時間】12:00～14:00 / 18:00～20:30 ラストオーダー
【料　　金】15,000 円
【特　　典】メッセージプレート
【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
＜乾杯用スパークリングワイン、卓上花付＞
・本日のスープを清水焼天目碗で
・お愉しみアミューズ
・縞鯵と彩り野菜のタブレ 干しブドウと香草を散りばめて
・寒鰆の炙り焼き 緑のブイヨン 貝類のグラチネ
・お口直し ～ シーバックソーン 烏龍茶 八女茶 ～
・白糠蝦夷鹿を 2 種の調理法で
山葵風味の根菜のエスプーマ ポワブラードソース
・デリス・オ・ショコラ
・小菓子を有田焼で
・W 認証コーヒー または 紅茶

縞鯵と彩り野菜のタブレ
干しブドウと香草を散りばめて

※ご予約は 2 名様～承ります ※卓上花はお持ち帰りいただけます
※メイン料理は極上黒毛和牛フィレ肉の一皿に変更していただけます（＋5,566 円～）

お祝いの席を彩る卓上花（イメージ）

■「オールデイダイニング リモネ」(ウエストウイング 1 階)

【販売期間】2025 年 3 月 1 日(土)～4 月 25 日(金)
【提供時間】17:00～21:30 ※120 分制
【料　　金】大人:9,500 円 小学生:6,640 円
※フリーソフトドリンク付
※大人 1 名様につき未就学のお客様 1 名様無料
(ビュッフェ料理、フリーソフトドリンクのみ)
【特　　典】ミニブーケ
【メニュー】

＜乾杯用スパークリングワイン
または ノンアルコールスパークリングワイン付＞

・前菜ビュッフェ
・メインディッシュ
「国産牛サーロインのグリル グリーンペッパーコーンマスタード ハラペーニョ」
・デザートビュッフェ
・コーヒー または 紅茶

※ご予約は大人 4 名様～承ります
※写真のワインは別料金です

リニューアルしたディナー

日本庭園を望むダイニング

※料金はすべて税金・サービス料を含みます
※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