2025 年 3 月 18 日

【PRESS RELEASE】　リーガロイヤルホテル大阪

国内名店シェフとのコラボレーションで味わう、非日常のひととき

「LOUISE（ルイーズ）」ヤニック・ラオプニュ氏を招いて

～ ガストロノミックフェア開催 ～

期間：2025 年 4 月 26 日（土）・27 日（日） レストラン シャンボール

リーガロイヤルホテル大阪（大阪市北区中之島、総支配人 中川（なかがわ） 智子（ともこ））の「レストラン シャンボール」では、4 月 26 日（土）と 27 日（日）に、大阪・本町のフレンチレストラン「LOUISE（ルイーズ）」料理長 ヤニック・ラオプニュ氏を招き「ガストロノミックフェア」と題し、2 日間限定のスペシャルメニューを提供します。

「オマールブルーとグリーンアスパラガスのヴォロヴァン
アスパラガスのピュレとオマール海老のコンソメとともに」
ヤニック・ラオプニュ

「フランス産仔羊鞍下肉を海の香りで焼き上げ
熟成じゃがいも‘時の恵み’のミルフイユと
うすいえんどう豆のラグーを添えて」
田中 貴典

この度「レストラン シャンボール」では、「クラシック・モデルヌ（モダン・クラシック）」をテーマに、ヤニック・ラオプニュ氏とレストラン シャンボールシェフ田中 貴典が、伝統的なフランス料理をそれぞれの解釈で現代風にアレンジした料理の数々をお楽しみいただけます。

ヤニック・ラオプニュ氏は、20 代半ばでパリの 3 つ星レストラン「Le Meurice（ル ムーリス）」にて部門シェフとして従事し、その後、今はなき大阪・西天満の 1 つ星レストラン「Unisson des Coeur（ユニッソン デ クール）」にてスーシェフを務めました。フランスの各店で腕を磨いたのち、再び大阪の地で LOUISE をオープンさせました。フランス料理の伝統的なソースや日本の食材、アフリカ・インド・ベトナムなど世界各国から取り寄せたスパイスやハーブを巧みに融合させた香り豊かな料理は高い評価を得ています。

ガストロノミックフェアの概要は次の通りです。

＜お客様のお問い合わせ先＞
レストラン シャンボール TEL.06-6441-0953（直通）
ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/gastronomique

＊＊＊＊ 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大阪 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

■ガストロノミックフェア　概要

レストラン シャンボール

【実施店舗】レストラン シャンボール（イーストウイング 29 階）
【期　　間】2025 年 4 月 26 日（土）・27 日（日）
※前日までの予約制
【提供時間】18:00～20:30 ラストオーダー
【料　　金】1 名様　35,420 円

※税金・サービス料を含みます ※飲み物は別途料金で承ります
※ご利用は中学生以上のお客様とさせていただきます
※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
※各種ご優待はお受けいたしかねます

【メニュー】
キャトル マン（Quatre Mains）
・卓上を彩るお口はじめ二人の共演
・オマールブルーとグリーンアスパラガスのヴォロヴァン アスパラガスのピュレとオマール海老のコンソメとともに
・フォワグラのソテーと‘紀の夢たまご’のポーチ プラニフォリア種バニラ香るフランス産ホワイトアスパラガスのロワイヤル
・マナガツオのポワレに雲丹 山菜とオニオンヌーボーのフリット ベルベーヌ香るブールブランソース
・フランス産仔羊鞍下肉を海の香りで焼き上げ 熟成じゃがいも‘時の恵み’のミルフイユとうすいえんどう豆のラグーを添えて
・日向夏とフロマージュブラン
・いちごとレモングラスのフュゾー レモンのコンフィ ローストしたヘーゼルナッツのアイスクリーム
・食後のお飲み物
・彩り小菓子

＜ヤニック・ラオプニュ プロフィール＞
2006 年　パリ・「Le Meurice（ル ムーリス）」魚・ソースの部門シェフ
2010 年　大阪・「Unisson des Coeurs（ユニッソン デ クール）」スーシェフ
2014 年　パリ・「Zébulon（ゼビュロン）」シェフ
2016 年　パリ・ホテルアルバー レストラン「Odette L'Auberge Urbaine（オデット）」シェフ
2019 年　大阪・「LOUISE（ルイーズ）」シェフ

ヤニック・ラオプニュ

＜田中 貴典（たなか たかのり） プロフィール＞
1999 年 3 月　株式会社ロイヤルホテル 入社
2012 年 7 月　リーガロイヤルホテル（大阪） 関連事業統括部 事業部
阪大中之島レストラン シェフ
2013 年 8 月　海外料理研修（フランス）
シャンパーニュ地方ランス Chateau Les Crayeres “Le Parc”（ル・パルク）
パリ Le Bristol“Epicure”（エピキュール）
2014 年 3 月　リーガロイヤルホテル（大阪） 調理部 宴会部門ホット スーシェフ
2016 年 10 月 リーガロイヤルホテル（大阪） 調理部 宴会部門ホット シェフ
2020 年 4 月　株式会社リーガロイヤルホテル小倉 総料理長（兼）調理部 部長
2022 年 4 月　リーガロイヤルホテル（大阪） 調理部「レストラン シャンボール」シェフ

田中 貴典

※写真はすべてイメージです
※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合があります