

2025年5月9日

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション

心とからだで夏の恵みを堪能するヴィーガン体験

夏の「ヴィーガンコース」販売

2025年6月10日(火)～8月4日(月)

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション(大阪市北区中之島、総支配人 なかがわ 中川 ともこ 智子)の「THE RAY」では、“ヴィーガン”のライフスタイルや食の多様性を取り入れたコースとしてご提供している「ヴィーガンコース」を、夏に旬を迎える食材を使用する新たなメニューを揃えて、2025年6月10日(火)から8月4日(月)の期間限定で販売いたします。



五感を刺激する創造性豊かなフランス料理をご提供する「THE RAY」では、近年注目されるヴィーガンのライフスタイルを支持し、今年1月16日のホテル創業90周年を機に、当ホテルとして初めてヴィーガンに対応したコース料理を販売開始いたしました。

この度、より多くの方々にその魅力を知っていただき、新たな食体験をご提供するために、夏の旬食材を使用した内容でヴィーガンコースを提供いたします。大阪では、ヴィーガンのコース料理を楽しめるレストランがまだ限られており、大阪・関西万博による外国人観光客のますますの来阪が予測される中、趣味嗜好の異なる方々が一緒に別々のコースを楽しむことができます。また、今後も季節ごとにメニュー内容を一新しながら、継続してヴィーガンコースを提供予定です。

【コースの特長】

乳製品、卵、肉類、魚介類などの動物性食材を一切使用せず、さまざまな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の感性が織り成す多様なメニューです。彩り豊かで見た目も美しい品々が揃います。

【おすすめ】

・とうもろこし玉蜀黍とアーモンドミルクのブランマンジェ

エスプレッソのアクセントと様々な食感のアンサンブル(写真上): 玉蜀黍の豊かな甘みと、アーモンドミルクのまろやかなコクが織り成す、夏らしく爽やかなハーモニーをご堪能いただけます。ヤングコーンやポップコーンなど食感も多彩で、W 認証コーヒー豆のパウダーでビターなアクセントを効かせました。

・アイユタカとアーティチョークのパイ包み焼き ペリグーソース

石川県能登“あんがどう農園”の小さな花束を添えて: コース販売当初から、動物性食材を使用せず得られる満足感でご好評をいただいた一品を、みずみずしい長崎県産のじゃがいも“アイユタカ”を使用し夏らしくアレンジしました。

・**Peach Melba** × **ヴィーガン:** 彩り豊かな美しい見た目と香り、食感すべてをご堪能いただけるこの季節にふさわしい涼やかなデザートです。桃のコンポートを主役に、まるで雫のように添えられたミントソースは、植物性由来の材料で作られたベジタブルゼラチンで包み込んでいます。



アイユタカとアーティチョークのパイ包み焼き ペリゲーソース
石川県能登“あんがとう農園”の小さな花束を添えて



Peach Melba × ヴィーガン

■ヴィーガンコース 詳細

【期 間】2025年6月10日(火)～8月4日(月)

【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

【料 金】ランチ:8,223円 / ディナー:13,915円

※いずれも税金・サービス料を含む

【メニュー】

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
- ・玉蜀黍とアーモンドミルクのブランマンジェ
エスプレッソのアクセントと様々な食感のアンサンブル
- ・冷製カッペリーニ
フルーツマトのガスパッチョとヴィーガンチーズのカプレーゼ
- ・アイユタカとアーティチョークのパイ包み焼き ペリゲーソース
石川県能登“あんがとう農園”の小さな花束を添えて
- ・Peach Melba × 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

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
- ・お愉しみアミューズ ～色彩～
- ・玉蜀黍とアーモンドミルクのブランマンジェ
エスプレッソのアクセントと様々な食感のアンサンブル
- ・フルーツマトのガスパッチョとヴィーガンチーズのカプレーゼ
加賀太きゅうりのマリネをパスタに見立てて
- ・真っ赤なシュークルトと畑の恵みのシャルキュトリー
メープルシロップとフランボワーズヴィネガー風味で
- ・アイユタカとアーティチョークのパイ包み焼き ペリゲーソース
石川県能登“あんがとう農園”の小さな花束を添えて
- ・Peach Melba × 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

※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

※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください

※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

■「THE RAY」概要

【店 舗】「THE RAY」(アネックス7階)

【営業時間】ランチ 12:00～14:00 /
ディナー 18:00～20:30 ラストオーダー

【料 金】ランチ 6,072 円～ / ディナー 12,144 円～

【席 数】50 席(個室2室 4～20名 / 個室料 6,325 円)

※ディナータイムは中学生未満のお子様は個室のみ
ご利用とさせていただきます



THE RAY

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

「THE RAY」06-6441-0954(直通)

ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/theray-90th-vegan-menu-202501

**** 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 ヴィニエツト コレクション PR&デザイン室 広報担当 ^{なかしま}中島 ^{じゅんこ}順子、^{はぎの}萩野 ^{まりえ}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