

2025年6月5日

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

桃スイーツと創作料理が織り成す、至福の夏時間

「桃アフタヌーンティーランチ」

2025年7月7日(月)～9月7日(日)

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション(大阪市北区中之島、総支配人 なかがわ ともこ 中川 智子)の「THE RAY」では、2025年7月7日(月)から9月7日(日)まで、旬を迎える桃を主役にしたスイーツと、創作フランス料理をお楽しみいただける「桃アフタヌーンティーランチ」をオンライン予約限定で販売いたします。



フランス料理と多彩なスイーツをお楽しみいただける、THE RAY ならではの「アフタヌーンティーランチ」。フランス三つ星レストランで研鑽を積んだシェフ倉員が手がける料理と、彩り豊かなアフタヌーンティーのスイーツセレクションが融合し、味覚と視覚の両方で季節の移ろいをお楽しみいただけます。

■まさに“桃づくし”！全6種のスイーツ

みずみずしく芳醇な香りを放つ夏の果実“桃”を贅沢に使用したスイーツを揃えました。

なかでもパティシエおすすめは、桃の魅力を存分にお楽しみいただける「桃のミルフィーユ」。零れ落ちそうな桃と、滑らかなカスタードホイップが相性抜群のクラシカルなひと品です。さらに、グラスにたっぷりの桃果肉をあしらった「桃パフェ」は、ふわりと口の中でほどける“桃の泡”や、桃とヨーグルトのアイスが層をなし、最後まで桃の味わいをご堪能いただけます。

■五感に響く、創造性豊かなフランス料理

THE RAY のシグネチャーメニューである、あたたかみのある清水焼天目茶碗でご提供するスープに始まり、ミント香るズッキーニのソースで描いた海波模様うみなみが見た目も涼やかな「岩手県赤鶏と豚足のゼリー寄せ」をご用意。この季節ならではの食材を活かした品々が揃います。

大きな窓に広がる水辺の景色とともに、この季節だけの至福のひとときをお過ごしください。

<お客様のお問い合わせ先>
「THE RAY」 TEL. 06-6441-0954(直通)
ホームページ

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/theray-peach-afternoontea-lunch



桃づくしのスイーツで、甘い香りに包まれるひとときを



岩手県赤鶏と豚足のゼリー寄せ 海波模様スタイル

■「桃アフタヌーンティーランチ」詳細

【販売期間】 2025年7月7日(月)～9月7日(日)

【提供時間】 12:00～16:00(ラストオーダー14:00) ※2時間制

【料 金】 1名様 10,120円

※1日20食限定 ※3日前までのオンライン予約限定

※メイン料理を含まないコースを、1名様8,349円にてご提供いたします

※いずれも税金・サービス料を含む

【メニュー】

- ・本日のスープを清水焼天目碗で
 - ・岩手県赤鶏と豚足のゼリー寄せ うみなみ海波模様スタイル
 - ・蝦夷鹿のアンジュ風とシューブレゼのアンクルート
- ※上記メニューは、2025年8月4日(月)までのメニューです

【ミニグラスパフェ】

- ・桃パフェ

【上段】

- ・桃のミルフィーユ
- ・桃とライチのムース

【下段】

- ・桃とアールグレイのケーキ
- ・桃のレアチーズケーキ
- ・桃とホワイトチョコのブッセ

【選べる食後のお飲み物】 ※おかわりの際、茶葉を変更していただけます

- ・W認証コーヒー / イングリッシュブレックファスト / オーガニックアールグレイ / ピスタチオほうじ茶 / オレンジ&スパイスティー / 梨と金木犀 / 白桃ピーチティー / ハニーブッシュ / 林檎とグリーンルイボス

※写真はすべてイメージです ※プレート以外の装飾はアフタヌーンティーに含んでおりません

※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



ミニグラスパフェ「桃パフェ」
※写真は2名様分のイメージです

**** 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 じゅんこ はぎの 中島 順子、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