

【PRESS RELEASE】

2025 年 6 月 17 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

【1 日 1 組限定】完全プライベート空間で楽しむ、“夏のご褒美”時間
ピーチ マンゴー
「アフタヌーンティーパーティ vol.2 ～Peach&Mango～」
2025 年 7 月 8 日(火)～9 月 5 日(金)

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} 中川 ^{ともこ} 智子)の最上級フランス料理店「レストラン シャンボール」(イーストウイング 29 階)では、2025 年 7 月 8 日(火)から 9 月 7 日(日)まで、旬の桃とマンゴーのスイーツを【店内個室】で堪能できるアフタヌーンティー「アフタヌーンティーパーティ vol.2 ～Peach&Mango～」を 1 日 1 組限定で販売いたします。



本アフタヌーンティーは、夏が旬の“桃”と“マンゴー”の魅力を引き出した、焼き菓子やタルト、ケーキなど約 10 種の小菓子を専用ワゴンでお届けするスタイル。大阪市内街を一望するプライベート空間で、宝石箱のようなワゴンを独り占めしていただけます。

また、キャビアやフォワグラを使用し、クラシックなフランス料理の技術をベースにした「レストラン シャンボール」ならではのセイボリー 5 種に加え、目の前で仕上げるスペシャルデザートもご用意。五感を刺激するライブ感とともに、記憶に残る贅沢な午後のひとときをお過ごしいただけます。お帰り際にはシェフショコラティエによる小菓子のお土産をお渡しし、ご自宅でも甘い余韻に包まれます。

【アフタヌーンティーパーティの特長】

- ・1 日 1 組限定・個室利用: プライベート空間で、特別な時間をお過ごしいただけます。
- ・ワゴンで登場する小菓子: 桃とマンゴーを主役にした約 10 種の小菓子を、存分に味わえる贅沢なひととき。
- ・フランス料理店ならではのセイボリー: フランス料理の粋を凝縮した、ひと口でしっかりと楽しめる一品をご提供。
- ・目の前で仕上げるスペシャルデザート: ライブ感溢れるひと皿で、特別で印象的な体験に。
- ・シェフショコラティエによるお土産: ご自宅でも余韻を楽しめる、このプランでしか味わえない特別なチョコレートをプレゼント。

ご褒美時間にふさわしい、唯一無二のアフタヌーンティー「アフタヌーンティーパーティ vol.2 ～Peach&Mango～」の概要は次の通りです。



桃とマンゴーが奏でる、パティシエ特製の小菓子



小さなひと口にこだわりが詰まったセイボリー(左)、
飲み進めると色が変わる、桃のカクテル(右)

■「アフタヌーンティーパーティ vol.2 ～Peach&Mango～」詳細

【販売店舗】 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 7 月 8 日(火)～9 月 7 日(日) ※平日・日曜限定(月曜・祝日を除く)

【提供時間】 15:00～17:00

【利用人数】 2 名様～6 名様 ※その他人数はお問い合わせください

【料 金】 1 名様 15,180 円

【メニュー】

<ドリンク>

- ・乾杯のグラスシャンパーニュ 1 杯
- ・桃のカクテル 1 杯
- ・温かいお飲み物(全 10 種の中から好きなものをお選びいただけます)

<スイーツ&セイボリー>

- ・涼しげな 桃とマンゴーのアミューズ
- ・セイボリー シャンボールスタイル
(アンチョビ風味のマドレーヌにキャビア、オリーブとチョリソのケーキサレと
生ハム、フォワグラのボンボン、プティキッシュ雲丹のせ、コンテチーズのサブレ)
- ・選べるメインデザート(3 種からお好みの 1 品をお選びいただけます)
(桃を丸ごとピーチメルバ、桃とマンゴーのアレンジパフェ(お客さまのお好みに仕上げます)、
温かいマンゴーのキャラメリゼに冷たいシャーベット添え)
- ・桃とマンゴーのワンダーランドワゴン

【特典】

- ・リーガロイヤルホテル シェフショコラティエ オリジナルチョコレートのお土産
“トロピカルボンボン”(マンゴーのガナッシュとパッションフルーツのパートドフリュイ)
- ・店内個室室料 無料(通常 昼 12,650 円・夜 25,300 円)

※ご利用は中学生以上とさせていただきます

※3 日前 17:00 までご予約を承ります

※写真はすべてイメージです ※表示の料金は、税金・サービス料を含みます

※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 ※各種優待・割引との併用はお受けいたしかねます

※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



大阪市街を眺めながら寛げる店内個室

＜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)
ホームページ

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/chambord-peach-mango-2025

**** 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 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