

2025年6月23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

暑さを楽しむ、涼を味わう

夏季限定「HOT&COOL フェア」開催！

「中国料理 皇家龍鳳」 2025年7月1日(火)～9月30日(火)

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 ともこ 中川 智子)の「中国料理 皇家龍鳳」では、夏の暑さを美味しく乗り切るための特別企画「HOT&COOL フェア」を7月1日(火)から9月30日(火)までの期間限定で開催いたします。



本フェアでは、“辛味(HOT)”と“涼味(COOL)”をテーマに、四川料理の奥深い辛さと、涼やかな味わいを融合させた全4品をご用意。火照った身体に心地よく響く、夏ならではの中国料理をご堪能いただけます。

【「HOT&COOL フェア」各商品の特長】

■選べる辛さで“旨辛”を極める！3段階で辛さが選べる麻婆豆腐

辛さの奥に潜む旨みを引き出した「旨辛」、山椒のシビれがクセになる「シビ辛」、そして挑戦者求む「超激辛」まで、辛党も唸る本格派の麻婆豆腐。

■四川の香りが立ち上る「朝天唐辛子と鶏肉の辛味炒め」

中国・四川で“朝天辣子鶏”として親しまれる、香り高い朝天唐辛子の刺激がクセになるひと品。ゴーヤやかぼちゃなどの夏野菜が彩りと酸味を添え、食欲をそそります。

■夏の定番冷菜「よだれ鶏」

花椒と自家製辣油のピリ辛ダレが、ひんやりとした鶏肉に絡む冷菜。トマトの酸味がアクセントとなり、暑い季節にぴったりの爽やかな味わいです。

■白味噌のコクが光る「冷製担々麺」

和の素材・白味噌のまるやかなコクと、シャキシャキの芽菜が織りなす奥行きのある味わいがアクセント。暑さを忘れる涼味メニューです。

熱々の刺激と、冷たく爽やかな辛さ、それぞれの魅力が際立つ料理を揃えた「HOT&COOL フェア」の概要は次の通りです。

■「HOT&COOLフェア」概要

【店 舗】中国料理 皇家龍鳳

【期 間】2025年7月1日(火)～9月30日(火)

【休 業 日】ホームページまたは店舗にお問い合わせください

【提供時間】[月～木]

12:00～14:30 / 17:00～21:00(ラストオーダー20:30)

[金土日祝]

11:30～14:30 / 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)



中国料理 皇家龍鳳

【メニュー】

■3段階で辛さが選べる麻婆豆腐

<辛さは下記3段階からお選びいただけます>

・^{うまから}旨辛: 特小盆 2,657円 / 小盆 3,542円

コクと甘辛のバランスが絶妙で、辛さ初心者にもおすすめです。

・シビ辛: 特小盆 3,289円 / 小盆 4,175円

山椒と花椒の“シビレ”が特長。豊かな香りで、お酒のお供にもぴったりの刺激。

・^{ちようげきから}超激辛: 特小盆 3,922円 / 小盆 4,807円

辛さに自信のある人だけ挑戦を。唐辛子の旨みを活かしつつ、汗が噴き出す究極の辛さ。

■朝天唐辛子と鶏肉の辛味炒め

特小盆 3,036円 / 小盆 3,922円

■よだれ鶏

特小盆 2,910円 / 小盆 4,301円

■冷製担々麺 2,404円

※特小盆:1～2人前・小盆:3～4人前です

※写真はすべてイメージです

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合があります

※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

<お客様のお問い合わせ先>

中国料理 皇家龍鳳 TEL. 06-6445-1387(直通)

<https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/royalryuho/recommend/#hot-cool-fair>

**** 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 順子、^{はぎの}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