

2025年7月31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

“日本のキャビアの日”に贈る、一夜限りの至福の体験  
「キャビアナイト」を開催  
～トークセッション&キャビアコース～  
「レストラン シャンボール」 2025年9月15日(月・祝)

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「レストラン シャンボール」(イーストウイング 29 階)では、日本のキャビア文化の魅力を発信する“日本のキャビアの日”に際し、一夜限りのプレミアムイベント「キャビアナイト ～トークセッション&キャビアコース～」を9月15日(月・祝)に開催いたします。また、期間中は、ディナーコース「ロイヤル」の一品に、キャビアを使用した特別な料理をご提供いたします。



本イベントでは、希少な「宮崎キャビア 1983」シリーズなどのキャビア 10 種の食べ比べとともに、キャビアマイスターやマスターソムリエ、「レストラン シャンボール」シェフによるスペシャルトークをお楽しみいただけます。それぞれのキャビアの個性や風味、楽しみ方を学ぶことで、キャビアの奥深い世界を知り、味わい尽くす贅沢なひとときをお届けいたします。

トークセッションの後には、シェフの感性と技が織りなす、キャビアの魅力味わうこの日限りの特別コースと、マスターソムリエによる料理の魅力を最大限に引き立てるペアリングドリンクをご用意。味覚と感性が満たされる、贅沢な晚餐をご堪能いただけます。

また、9月9日(火)から30日(火)までの期間限定で、ディナーコース「ロイヤル」(50,600円)にジャパンキャビアを使用した一品をご提供。この機会に、贅を尽くした特別なひとときをお楽しみください。

キャビアナイト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/caviar-night](https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/caviar-night)

\*\*\*\* 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 なかしま じゅんこ 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



個性豊かなキャビア 10 種の食べ比べも  
お楽しみいただけます(イメージ)

## ■「キャビアナイト ～トークセッション&キャビアコース～」概要

【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)

【日 程】 2025 年 9 月 15 日(月・祝) ※前日までの予約制

【時 間】 [受付] 17:00～ [トークセッション] 17:30～ [食事] 18:30～

【料 金】 1 名様 63,250 円

※料理、飲み物、税金・サービス料を含みます ※ご利用は中学生以上のお客様のみとさせていただきます

※各種ご優待はお受けいたしかねます ※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

※9 月 15 日はジャパンキャビア株式会社の申請により、「日本のキャビアの日」として一般社団法人日本記念日協会に認定登録されています

### 【内 容】

・トークセッション&キャビア 10 種食べ比べ

キャビアマイスター 坂元 基雄氏、マスターソムリエ 岡 昌治、シャンボール シェフ 田中 貴典による  
キャビアの知識、おすすめの味わい方等の紹介

・キャビアコース(キャビアを使った料理 4 品+デザート)&ペアリングドリンク

<協賛:ジャパンキャビア株式会社>

### 【メニュー】

- ・炭火で香ばしく焼いた戻り鰹と GOTTISO 美〜@ナスのフォンダン  
ジャパンキャビア SUSHI を添えて生姜風味のラヴィゴットソース
- ・クレームヴィシソワーズとコンソメジュレ 冷たいカッペリーニに  
ジャパンキャビア バエリクラシック をのせて
- ・帆立貝のミキユイに蓮根、枝豆、もち麦とシャンパーニュソースのハーモニー  
ジャパンキャビア ソルトリッチ とともに
- ・オマールブルーのソテーにジャパンキャビア UMAMI をあわせて  
洋梨とピーズのピュレ 長野県産フィンガーライムの爽やかなブルブランソース
- ・ヘーゼルナッツブラリネのムースに  
マスカルポーネチーズのアイスクリームとコーヒーの風味を香らせて
- ・食後のお飲み物
- ・小菓子



クレームヴィシソワーズとコンソメジュレ 冷たいカッペリーニに  
ジャパンキャビア バエリクラシック をのせて

### <坂元 基雄(さかもと もとお)氏 プロフィール>

ジャパンキャビア株式会社 代表取締役。宮崎県日南市出身。チョウザメの養殖やキャビアの製造に尽力し、2013 年設立の宮崎キャビア事業協同組合では事務局長を務める。同年、「宮崎キャビア 1983」のブランドを設立。そして 2016 年には同組合を法人化し、社名をジャパンキャビア株式会社に変更するとともに、同社の代表取締役に就任。日本のキャビア作りの先駆者。味わいはもちろん、見た目の美しさにも徹底してこだわり、ジャパンキャビアのクオリティ向上とその魅力の発信に情熱を注いでいる。



坂元 基雄 氏

### <岡 昌治(おか まさはる) プロフィール>

数々のコンクールで受賞経験を持つ日本ワイン界を代表するソムリエとして知られる。ワインのエキスパートであり、日本酒の利酒師の資格を持つ。  
一般社団法人日本ソムリエ協会 名誉顧問。



岡 昌治

### <田中 貴典(たなか たかのり) プロフィール>

仏・シャンパーニュ地方の二つ星レストラン「Chateau Les Crayeres  
“Le Parc”(ル・パルク)や、パリの三つ星レストラン「Le Bristol“Epicure”  
(エピキュール)」で研鑽を積む。2020 年からはリーガロイヤルホテル  
小倉・総料理長を務め、2022 年 4 月、「レストラン シャンボール」シェフ就任。



田中 貴典

※写真はすべてイメージです

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合があります