

【PRESS RELEASE】

2025 年 9 月 29 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

秋の実りとともに、五感で味わうヴィーガン体験

秋の「ヴィーガンコース」を販売

2025 年 10 月 2 日(木)～12 月 1 日(月)

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)の「THE RAY」では、植物性食材のみで構成された「ヴィーガンコース」を季節ごとにご提供しています。この度、同店開業 3 周年を迎える節目にあたり、秋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 10 月 2 日(木)から 12 月 1 日(月)の期間限定で販売いたします。



真っ赤なシュークルトと畑の恵みのシャルキュトリー
香ばしく焼いた野菜のブイヨンと赤いあしらい(ディナー)

【コースの特長】

本コースは、動物性食材を一切使用せず、フランス三つ星レストランで研鑽を積んだシェフの技術と感性により、美しさと満足感を両立させました。サステナブルな視点から、野菜の端材も活用し、食品ロスにも配慮した構成となっています。

シグネチャーメニューである清水焼の天目碗で供される旨みを凝縮したスープから、前菜、メイン、デザート、小菓子まですべてヴィーガン仕様で、最後まで心と身体にやさしい味わいを提供します。趣味嗜好の異なる方々が同席しても楽しめるコースです。

【おすすめ】

■真っ赤なシュークルトと畑の恵みのシャルキュトリー 香ばしく焼いた野菜のブイヨンと赤いあしらい(写真上):
秋の深まりを思わせる、ビーツで染め上げた赤いひと皿。折り鶴は、そのモチーフに平和への祈りを込め、野菜の端材から作られたシートで一羽ずつ手作り。

■焼き茄子のババガヌーシュ ザクザクのキヌアとシークワーサーの爽やかな酸味: 香ばしく焼き上げた茄子を味わう、中東地方の郷土料理“ババガヌーシュ”を口当たりの軽いムース仕立てに。W 認証コーヒーを使用したゼリーのスモーキーな香りと、シークワーサーの酸味が爽やかさを添えます。

■大阪泉州さといもとバターナッツ南京のパイ包み焼き トリュフ風味の赤ワインソース: 大阪・泉州産の里芋と、自然な甘みのバターナッツ南京を包み込みました。香り高いトリュフの風味をまとった赤ワインソースとともに、秋の実りを感じられるスペシャリテです。

五感を刺激する創造性豊かな秋のヴィーガンコースの概要は次の通りです。

ヴィーガンコース 詳細

【期 間】 2025 年 10 月 2 日(木)～12 月 1 日(月)

※休業日:毎週火曜・水曜(祝日を除く)

【提供時間】 ランチ 12:00～14:00 /

ディナー 18:00～22:00(ラストオーダー20:30)

【メニュー】

ランチ「PureRAY(ピュアレイ)」 8,223 円

9,488 円(ヴィーガン認証ワイン 1 杯付)

- ・お野菜の温かいスープを清水焼天目碗で
- ・焼き茄子のババガヌーシュ
ザクザクのキヌアとシークワサーの爽やかな酸味
- ・青パパイヤと落花生の冷製カップリーニ仕立て
八丁味噌のアクセント
- ・大阪泉州さといもとバターナッツ南京のパイ包み焼き
トリュフ風味の赤ワインソース
- ・Mille crêpes × 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



焼き茄子のババガヌーシュ

ザクザクのキヌアとシークワサーの爽やかな酸味

ディナー「VertRAY(ヴェールレイ)」 13,915 円

15,180 円(ヴィーガン認証ワイン 1 杯付)

- ・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 ～四季～
- ・焼き茄子のババガヌーシュ
ザクザクのキヌアとシークワサーの爽やかな酸味
- ・林檎のヴィシソワーズ仕立て 青パパイヤと落花生の様々な食感
- ・真っ赤なシュークルトと畑の恵みのシャルキュトリー
香ばしく焼いた野菜のブイヨンと赤いあしらい
- ・大阪泉州さといもとバターナッツ南京のパイ包み焼き
トリュフ風味の赤ワインソース
- ・Mille crêpes × 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

※料金はすべて税金・サービス料を含みます ※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 18:00～22:00(ラストオーダー20:30)

【休 業 日】 毎週火曜・水曜(祝日を除く)

【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の
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 順子、じゅんこ 萩野 はぎの 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