

【PRESS RELEASE】

2025 年 10 月 2 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

THE RAY 開業 3 周年記念特別コースを提供

秋限定の「シャインマスカットアフタヌーンティーランチ」&「ヴィーガンコース」も登場

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 ^{ながわ} 中川 ^{ともこ} 智子)の「THE RAY」は、2025 年 10 月で開業 3 周年を迎えます。この節目を記念し、2025 年 10 月 2 日(木)から 12 月 1 日(月)までの期間限定で、シグネチャーメニューやシェフのスペシャリテを揃えた「3 周年記念コース」をご用意しました。さらに、シャインマスカットを使用した「アフタヌーンティーランチ」や、植物性食材のみで構成した「ヴィーガンコース」も同時にお楽しみいただけます。



3 周年記念コースの一品「帆立貝 林檎 根セロリ 菊菜」(左)
ヴィーガンコースディナー「VertRAY」ビーツの赤が彩るひと皿。折り鶴には平和への祈りを込めて(右上)
秋の優雅な午後を彩る、「シャインマスカットアフタヌーンティーランチ」(右下)

■THE RAY の真髄を味わう記念コース

開業当初より続くシグネチャーメニュー「清水焼天目碗のスープ」をはじめ、四季を表現した料理やシェフのスペシャリテを再構成。レストランのコンセプト「一筋の光」をイメージしたデザートをご用意。コースを締めくくる、有田焼の器で楽しむ小菓子まで、THE RAY の世界観を色濃く表現する象徴的な品々をご堪能いただけます。



THE RAY のシグネチャーメニュー
清水焼天目碗のスープ

■シャインマスカットスイーツと料理が織り成す、至福の秋時間

創作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」。ショートケーキやマカロン、モンブランなどに加え、シロップを注ぐと色が変わる「ミニグラスパフェ」も登場。みずみずしいシャインマスカットの魅力をご堪能いただける全 7 種のスイーツで、秋の午後を華やかに彩ります。

このほか、植物性食材のみで構成し、秋食材で美しさと満足感を両立させた「ヴィーガンコース」もご提供。フランスの三つ星レストランで研鑽を積んだシェフ倉員による料理と、“光のアプローチ”が導く静謐な空間が織りなす、五感で味わう特別な食体験をお楽しみください。

概要は次の通りです。

3周年記念コース「オーセンティック」詳細

【販売期間】2025年10月2日(木)～12月1日(月)

【提供時間】18:00～22:00(ラストオーダー20:30)

【メニュー】

- ・清水焼天目碗
- ・四季
- ・帆立貝 林檎 根セロリ 菊菜
- ・オマール海老 バニラ マンゴービネガー
- ・赤甘鯛 × 天然スズキ
- ・洋梨 蕪 アボカド 花穂紫蘇
- ・和歌山直送紀州鴨(合鴨) 瀬戸内レモン 燻製芋
- ・メの一品
- ・シェフおすすめデザート
- ・有田焼
- ・W 認証コーヒー または 紅茶

※メイン料理は極上黒毛和牛フィレ肉の一品に変更していただけます(+5,566円～)



まるで絵画のように、静かに
浮かび上がる一品の世界。

「シャインマスカットアフタヌーンティーランチ」詳細

【販売期間】2025年10月2日(木)～11月24日(月・休)

【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
- ・冷製カスレとズッキーニのルーロー
柑橘マルムラードとマスカルポーネ風味
- ・岩手赤鶏のヴァレ・ドージュ風

[ミニグラスパフェ]

- ・シャインマスカットのゼリーパフェ

[上段]

- ・シャインマスカットのショートケーキ
- ・シャインマスカットと柚子のバターケーキ
- ・シャインマスカットマカロン

[下段]

- ・マスカットの soumen
- ・シャインマスカットのモンブランとバニラムース
- ・マスカットのガトー・バスク

[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 / ハニーブッシュ / 梨と金木犀 / 林檎とグリーンルイボス / マスカテルハーブティー



シャインマスカット尽くしのスイーツスタンド



冷製カスレとズッキーニのルーロー
柑橘マルムラードとマスカルポーネ風味

ヴィーガンコース 詳細

【期 間】2025 年 10 月 2 日(木)～12 月 1 日(月)
【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)

・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)



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

※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/list/theray>

**** 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 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