

2025 年 11 月 11 日

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

冬のいちごとチョコレートが贈る、至福のひとつ

## 「いちご vs チョコレートアフタヌーンティーランチ」

7 日間限定クリスマスバージョンも登場

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 <sup>なかがわ</sup> 中川 <sup>ともこ</sup> 智子)の「THE RAY」では、2025 年 11 月 27 日(木)から 2026 年 2 月 15 日(日)まで、多くの人に愛される“いちご”と“チョコレート”を主役にしたスイーツと、創作フランス料理を堪能できる「いちご vs チョコレートアフタヌーンティーランチ」をオンライン予約限定で販売いたします。



フランス料理と多彩なスイーツを一度に堪能できる、THE RAY ならではの「アフタヌーンティーランチ」。フランス三つ星レストランで研鑽を積んだシェフ倉員が手がける創作フランス料理と、パティシエ特製のいちごとチョコレートの華やかなスイーツ全 7 種が、甘い競演を繰り広げます。

### ■いちごとチョコレートが織り成すふたつの甘さ。

#### ホリデー期間はクリスマスバージョンも！

いちごを 5 粒使用した「ミニグラスパフェ」は、いちごとチョコレート、ふたつの魅力を閉じ込めた、甘酸っぱさと濃厚さが重なり合うひと品です。12 月 19 日(金)から 25 日(木)の 7 日間は、ツリーやトナカイをモチーフにしたクリスマス限定デザインが登場。いちごやチョコレートのフレーバーを楽しめる種類豊富な紅茶とともに、冬の贅沢なひとときをお過ごしいただけます。



クリスマス限定バージョンのスイーツ

### ■五感に響く、創造性豊かなフランス料理

THE RAY のシグネチャーメニューである清水焼天目碗のスープを、両手でお抹茶を飲むような体験にはじまり、前菜には近江鴨のパテとハモンセラーノを。メインの本日魚とシェフゆかりの地・福岡県産王リングのポワレまで、華やかなスイーツとともにコース仕立てで贅沢にお楽しみいただけます。

「いちご vs チョコレートアフタヌーンティー」の概要は次の通りです。

＜お客様のお問い合わせ先＞  
「THE RAY」 TEL. 06-6441-0954(直通)  
ホームページ

[https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair\\_list/theray-strawberry-afternoontea-lunch](https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/theray-strawberry-afternoontea-lunch)



## ■「いちご vs チョコレートアフタヌーンティーランチ」詳細

【販売期間】 2025 年 11 月 27 日(木)～2026 年 2 月 15 日(日)  
 <クリスマス ver.> 12 月 19 日(金)～12 月 25 日(木)

※2025 年 12 月 26 日(金)～2026 年 1 月 5 日(月)は販売を休止しております

【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: 8,349 円 / メイン付 10,120 円  
 <クリスマス ver.> 1 名様: 8,982 円 / メイン付 10,753 円

※1 日 20 食限定 ※3 日前までのオンライン予約限定 ※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
- ・近江鴨のパテとハモンセラーノ ケッパー風味のクレソンソース
- ・本日魚と福岡県王リンギのポワレ マッシュルームサラダと花穂紫蘇(メイン)

※上記メニューは、2025 年 12 月 4 日(木)～のメニューです

### 【ミニグラスパフェ】

いちごとチョコレートのミニグラスパフェ

### 【上段 ～いちごスイーツ～】

いちごそっくりムース / いちごのマカロン / いちごグラスジュレ

### 【下段 ～チョコレートスイーツ～】

チョコレートミニタルト / チョコレートムース / チョコレートモンブラン

【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 /  
 ハニーストロベリーティー / ラムチョコティー

※写真はすべてイメージです ※プレート以外の装飾はアフタヌーンティーに含んでおりません

※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)

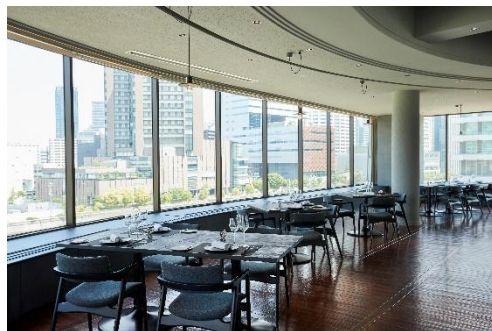
【営業時間】 ランチ 12:00～14:00  
 ディナー 18:00～22:00(ラストオーダー20:30)

【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



\*\*\*\* 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 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