

【PRESS RELEASE】

2025 年 12 月 12 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

1 日 20 食限定！“いちご尽くし”スイーツ×創作フレンチの至福コースが登場

## 「いちごアフタヌーンティーランチ」

五感で春を味わう、優雅ないちご体験

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、2026 年 2 月 16 日(月)～5 月 6 日(水・休)まで、いちご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掛ける創作フランス料理と、パティシエ特製のいちごを主役にしたスイーツ全 7 種が登場します。

### ■いちごスイーツがずらりと並ぶ、春色アフタヌーンティースタンド

彩り豊かに並ぶスイーツは、いちごの魅力を堪能できるショートケーキやタルトをはじめ、春の訪れを感じられる華やかなラインアップ全 7 種をご用意しました。なかでも、いちごをふんだんに使用した「ミニグラスパフェ」は、雲のように軽いホイップクリームとハート型のクッキーが目を引く心ときめくひと品です。種類豊富な紅茶とともに、春の香りと甘酸っぱいいちごを心ゆくまで楽しめる至福のひとときをお過ごしいただけます。

### ■五感に響く、創造性豊かなフランス料理

コースは 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から始まり、前菜には、柑橘や三つ葉をアクセントにした春の息吹を思わせる真鯛のマリネを。メインは、千切りじゃが芋を揚げたフランスの伝統料理「パイヤゾン」を、魚と新じゃが芋でアレンジしたひと皿。軽やかな泡のソースが香りを引き立てます。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。

「いちごアフタヌーンティーランチ」の概要は次の通りです。

＜お客様のご予約・お問い合わせ先＞  
レストラン予約 TEL:06-6448-0354(10:00～18:00)  
ホームページ

[https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair\\_list/theray-strawberry-afternoontea-lunch-2026](https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/theray-strawberry-afternoontea-lunch-2026)



華やかな「いちご尽くし」スイーツ全7種



前菜「真鯛のマリネ 柑橘のピューレとブードル  
ビネガージュレと三つ葉のアクセント」

## ■「いちごアフタヌーンティーランチ」詳細

【販売期間】2026年2月16日(月)～5月6日(水・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: 8,349円(スープ・前菜付) / 10,120円(スープ・前菜・メイン付)

※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
- ・真鯛のマリネ 柑橘のピューレとブードル  
ビネガージュレと三つ葉のアクセント
- ・本日魚と新じゃが芋のパイヤソン 国産茸のポワレ  
クレソンとアンチョビ香るエキューム

※上記メニューは、2026年2月16日(月)～4月6日(月)のメニューです

### 【ミニグラスパフェ】

いちごのミニグラスパフェ

### 【上段】

いちごそっくりパンナコッタ / いちごのショートケーキ /  
いちごのタルト

### 【下段】

いちごのグラスゼリー / いちごとショコラのキューブムース / いちごのガトーショコラ

【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



本日魚と新じゃが芋のパイヤソン 国産茸のポワレ  
クレソンとアンチョビ香るエキューム

※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

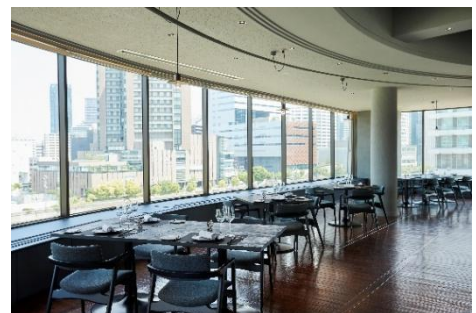
ディナー 18:00～22:00(ラストオーダー20:30)

【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 ヴィニェット コレクション PR&デザイン室 広報担当 なかしま じゅんこ はぎの 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