

【PRESS RELEASE】

2026年2月4日
リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション

【期間限定】新旧を味わい、伝統を紡ぐ
中国料理 皇家龍鳳「20周年記念ディナーコース」を販売

春の集いを華やかに彩る、飲茶ランチも登場

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「中国料理 皇家龍鳳」は、2026年3月3日に開業20周年を迎えます。これまで多くのお客様に親しまれてきた20年の歩みを記念し、新旧を味わう「20周年記念ディナーコース」を2026年3月3日(火)～4月30日(木)までの期間限定で販売します。



■原点から現在へ、20年の歴史を象徴する限定コース

本コースは、「中国料理 皇家龍鳳」の前身である「北京料理 てんだんわんふ 天壇王府」にて料理特別顧問を務めた チン 靖三元氏のもと研鑽を積んだ、料理長・白川だからこそ実現できる2種をご用意しました。

天壇王府時代に支持を集めた、北京・山東料理の特長を生かしたコース「龍鳳 源流コース」(写真左)。そして、現在の皇家龍鳳を象徴する、広東・広州料理の洗練を表現したコース「龍鳳 昇流コース」(写真右上)。新旧、それぞれ異なる魅力を存分にご堪能いただけます。新旧のエッセンスを融合した前菜と北京ダック、蟹爪にはじまり、その後は、各コースの特長や風味を色濃く映すひと品をお選びいただけます。原点から現在までの伝統と進化を辿る、今だけの食体験をお楽しみいただけます。

■春の訪れを感じさせる「飲茶ランチコース」も登場

同期間中には、平日のランチタイム限定で春の訪れを感じる飲茶ランチコースもご提供。青山椒の爽やかな香りや、ひすい 翡翠色の和え麺など、旬の食材を生かした彩り豊かなメニューで、味わいだけでなく見た目にも春らしさをお楽しみいただけます。ご家族やご親戚との会食、会社のお集まりなど、春の集いにもぴったりです。



春の飲茶ランチコース

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)
「中国料理 皇家龍鳳 20周年記念ディナーコース」

<https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/royalryuho/menu/dinner.html#20th>

「春の飲茶ランチコース」

<https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/royalryuho/menu/lunch.html#spring>

**** 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 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

■中国料理 皇家龍鳳「20周年記念ディナーコース」概要

【期間】2026年3月3日(火)～4月30日(木)

【店舗】中国料理 皇家龍鳳

【提供時間】[月～木]17:00～21:00(ラストオーダー20:30)

[金土日祝]17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【料金】1名様 25,300円

【利用人数】2名様～

【特典】20周年記念ディナーは2回目以降、20%OFFでご利用いただけます。

※各種割引、他の優待特典との併用はいたしかねます。

【メニュー】

※フカヒレ、メイン、麺・飯はそれぞれ指定の品数をお選びいただけます。

※テーブル毎に同一コース・チョイスのご注文を承ります。



＜龍鳳 源流コース＞

前菜六種盛り合わせ

北京ダックと蟹爪の揚げ物

[フカヒレ(2種より1品)]

フカヒレの姿煮込み 醤油味/フカヒレの姿煮込み 塩味

[メイン(6種より3品)]

海老の甘辛ソース/鶏肉とクルミの炒め

北京式酢豚/こだわり野菜の海老仔炒め

海鼠と豚ひき肉のピリ辛煮/蟹と白身魚のふわふわ

[麺・飯(2種より1品)]

海鮮入りつけ麺/海老又焼入り炒飯

[デザート]

フルーツ入り杏仁豆腐/桃饅頭



＜龍鳳 昇流コース＞

前菜六種盛り合わせ

北京ダックと蟹爪の揚げ物

[フカヒレ(2種より1品)]

フカヒレの姿煮込み 広東風/フカヒレの姿煮込み 上海蟹味噌

[メイン(6種より3品)]

海老のチリソース/鶏肉のピリ辛やわらか煮 バラ酒の香り

紅醋酢豚/こだわり野菜炒め XO 醬添え

豚バラの醤油煮込み/ソフトシェルクラブのスパイシー炒め

[麺・飯(2種より1品)]

海鮮あんかけ焼きそば/蟹肉とレタスの炒飯

[デザート]

マンゴープリン/エッグタルト

・「春の飲茶ランチ」6,958円

【期間】2026年3月3日(火)～4月30日(木)

※平日限定

【提供時間】[月～木]12:00～14:30

[金]11:30～14:30

【メニュー】

・本日の鮮魚 中華カルパッチョ ～爽やか青山椒ソース～

・海鼠入りフカヒレスープ

・点心師のおすすめ点心二種と大根餅

・黒醋の酢豚(茶美豚)と海老のマンゴーソースを一皿に

・上海蟹味噌の翡翠和え麺

・本日のデザート



彩りも春らしいおすすめ点心

※20周年記念ディナーコースの写真<龍鳳 源流コース>の「海鼠と豚ひき肉のピリ辛煮」「海老の甘辛ソース」「蟹と白身魚のふわふわ」「海鮮入りつけ麺」、<龍鳳 昇流コース>の「海老のチリソース」「豚バラの醤油煮込み」「ソフトシェルクラブのスパイシー炒め」「蟹肉とレタスの炒飯」は、2名分のイメージです

※写真はすべてイメージです ※料金はすべて税金・サービス料を含みます

※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

※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