

【PRESS RELEASE】

2026年2月17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

たいせつな人の門出や節目を彩り、慶ぶ
「春のお祝いプラン」を販売

期間:2026年3月1日(日)~4月30日(木) ※店舗により提供期間が異なります

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 中川 ともこ 智子)の直営レストラン3店舗では、ご家族やたいせつな人の門出を華やかに彩る「春のお祝いプラン」を2026年3月1日(日)から4月30日(木)まで販売します。



■たいせつな人の「ハレの日」を記憶に残る“体験”へ

卒業、入学、就職など、人生の節目や門出が重なる春。本プランは、ご家族やたいせつな方が迎える“ハレの日”を華やかに彩り、思い出に残る体験を叶えます。

春食材を使用した多彩な料理とともに、ミニブーケやメッセージプレート、乾杯用スパークリングワイン、個室料無料など、レストラン毎に異なる特典をご用意しています。

対象レストランは、ホテルグランメゾンの「レストラン シャンボール」や、窓辺に広がる堂島川を望む「THE RAY」、ホテル最上階の「日本料理 なかのしま」など、世代やお好みに合わせてお選びいただけます。

■最上級のおもてなしと非日常空間で、忘れられない祝宴を



プライベート空間で
優雅に過ごせる特別個室
(写真は「サロンドール」)



目の前で仕上げる
手捌きも魅力のフランベサービス



ワゴンでご提供する
クラシカルなフランス菓子

なかでも最上級フランス料理店「レストラン シャンボール」では、非日常のひとつと、心尽くしのおもてなしに心満たされる、祝席にふさわしい特別プランをご用意しました。

周囲を気にせずゆったりとお過ごしいただける特別個室で、大阪市街を望む景色とともに、プライベートな時間をお楽しみいただけます。

コースは、キャビアや極上黒毛和牛を使用した逸品をはじめ、デザートには目の前で仕上げるクレープシュゼットを。甘く芳醇な香りと迫力ある演出が華やかなひとときを彩ります。さらに、パティシエ特製のカヌレやフィナンシェなど約15種のフランス菓子がワゴンで登場。ご希望のメッセージを添えたデザートプレートや、お土産にはチョコレートでできた見た目もそっくりの「祝鯛」をご用意し、特別な一日の余韻をお持ち帰りいただけます。

各レストランの概要は次の通りです。

「春のお祝いプラン」概要

【販売期間】2026年3月1日(日)～4月30日(木) ※店舗により販売期間が異なります

【開催店舗】「レストラン シャンボール」「THE RAY」「日本料理 なかのしま」

■「レストラン シャンボール」(イーストウイング 29階)

【販売期間】2026年3月1日(日)～4月30日(木)

【提供時間】12:00～14:00 / 18:00～22:00(ラストオーダー20:30)

【休業日】毎週月曜(祝日を除く)

【利用人数】4名様～

【料金】特別メニュー 1名様 50,000円

※小学生以下のお子様にはお子様メニューもご用意しています

(4,427円・6,325円・8,855円)

【特典】・特別個室 個室料金無料(通常25,300～56,925円)(4～16名様)

・メッセージプレート

【内容】

[メニュー例]

- ・お祝いのスターター
- ・キャビアの一皿
- ・前菜2皿 または 前菜&コンソメスープ
- ・オマール海老 または 魚料理
- ・肉料理(極上黒毛和牛)
- ・デザート前の小さなお楽しみ
- ・クレープシュゼット 炎の演出
- ・食後のお飲み物
- ・彩り小菓子

[お土産]

ショコラブティック レクラの「祝鯛」1つ



お祝いの席にぴったりの、
チョコレートでできた
ショコラブティック レクラの「祝鯛」

※7日前までの予約制 ※ドリンクは別途承ります

※その他プラン・各種優待・割引との併用はお受けいたしかねます

《ドレスコードについて》

Tシャツ、ハーフパンツ、スニーカー、サンダルなどの軽装でのご来店はお控えください

ディナータイムは、男性のお客様にはジャケットや襟付きシャツ等のご着用を推奨しております

■「THE RAY」(アネックス 7階)

【販売期間】2026年3月1日(日)～4月30日(木)

【提供時間】12:00～14:00 / 18:00～22:00(ラストオーダー20:30)

【休業日】毎週火・水曜(祝日を除く)

【利用人数】2名様～

【料金】1名様 15,000円

【特典】・メッセージプレート

- ・乾杯用スパークリングワイン
- ・卓上花(1 予約につき 1 個)※お持ち帰りいただけます

【メニュー】※2026 年 4 月 9 日(木)からはメニュー内容が変わります

- ・本日のスープを清水焼天目碗で
- ・お楽しみアミューズ
- ・華を纏った河豚のルーロー 京都もりの千枚漬けと林檎のアクセント
- ・オーラキングサーモンのクリビヤック
ヴァン・ジョーヌ風味のブルブランソース
- ・黒毛和牛の薫焼き ジュブレーションバルタン風味の赤ワインソース
- ・故郷への想い ～八女茶 ショコラ 生姜 黒胡麻～
- ・小菓子を有田焼で
- ・W 認証コーヒー または 紅茶



お祝いの席を彩る卓上花(イメージ)

■「日本料理 なかのしま」(イーストウイング 30 階)

【販売期間】2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 29 日(水・休)

【提供時間】[月～木]12:00～14:30 /

17:00～21:00(ラストオーダー20:30)

[金土日祝]11:30～14:30 /

17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【休業日】[2026 年 1～3 月]毎週月・火曜

[2026 年 4 月～]毎週木曜(祝日を除く)

【利用人数】4 名様～

【料 金】1 名様 15,180 円

【特 典】・個室料金無料(通常 6,325 円)

・乾杯用スパークリングワイン

・ミニブーケ(複数名の方へのお祝いの場合には事前にお申し付けください)

【メニュー例】

先付 / 椀物 / 向付 / 旬菜 / 祝い鯛(焼き鯛)と赤飯 / 焚合 / 食事 / デザート



ゆったりと過ごせる堀座卓個室

※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

<お客様のお問い合わせ先>

レストラン予約 TEL:06-6448-0354 (10:00～18:00)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/spring-oiwai

**** 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 なかほし 高橋 知英、あきの 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