

【PRESS RELEASE】

2026 年 6 月 22 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

新総料理長 豊田 光浩 就任記念
シャンボール歴代シェフによる一夜限りのディナーイベントを開催
53 年の歴史を受け継ぐ 3 名が集結。思い出の一皿とスペシャリテで紡ぐ“継承の物語”

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 やまね ともゆき 山根 朋之)では、新総料理長 豊田 光浩の就任を記念し、一夜限りの晩餐会「新総料理長 豊田 光浩 就任記念ディナー シャンボール歴代シェフによる継承の物語」を 2026 年 8 月 6 日(木)に開催します。



(写真左から)第 7 代シェフ 太田 昌利、第 8 代シェフ 豊田 光浩、第 10 代シェフ 田中 貴典

このたび、53 年の歴史を誇る「レストラン シャンボール」の歴代シェフ 3 名が一堂に会し、伝統と革新が織りなす特別な食体験をお届けします。料理を手がけるのは、リーガロイヤルホテルズ 名誉総料理長 太田 昌利、リーガロイヤルホテルズ 統括総料理長 兼 リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション 総料理長 豊田 光浩、そして、現「レストラン シャンボール」シェフを務める田中 貴典の 3 名。

当日は、各シェフの感性と哲学が息づく現代の一皿や当時の思い出と個性を象徴するスペシャリテなど、それぞれの歩みを物語る料理を織り交ぜた特別コースをご用意。半世紀以上にわたり紡がれてきたホテルグランメゾンの歴史と、その時代ごとに受け継がれてきた技術や味、想いを一つのコースに凝縮し、一夜にしてその歩みをご堪能いただける特別な機会です。

歴代シェフたちが紡ぐ“継承の物語”とともに、「レストラン シャンボール」の伝統と未来を感じる至高の晩餐をお楽しみいただけます。

<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)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/chef-inauguration-event/

*** 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 マーケティング室 広報担当 たかはし ちえ はぎの 高橋 知英、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

「新総料理長 豊田 光浩 就任記念ディナー シャンボール歴代シェフによる継承の物語」概要

【会 場】レストラン シャンボール(イーストウイング 29 階)

【開催日】2026 年 8 月 6 日(木)

【時 間】受付 / 18:00～ 開宴 / 18:30～

【料 金】1 名様 50,000 円(料理、ワイン、税金・サービス料を含みます)

※3 日前 17:00 までの予約制 ※各種割引適用外とさせていただきます

【定 員】40 名様

饗宴を彩るレストラン シャンボール歴代シェフ

第 7 代シェフ:

リーガロイヤルホテルズ 名誉総料理長 太田 昌利(おおた まさとし)

フランスの三つ星レストランなどの研修で腕を磨き、「レストラン シャンボール」シェフを経て、歴代最年少でリーガロイヤルホテルズ統括総料理長に就任。緻密な料理理論に裏打ちされた発想、素材の熟知、召しあがる方への見えない心遣いなど「美味しいものを創りたい」という想いが、ホテルの食をさらに進化させている。2017 年、フランス共和国 農事功労章 シュヴァリエ受章。2025 年、同オフィシエ受章。クラブ・デュ・タスキドル理事。2026 年、リーガロイヤルホテルズ 名誉総料理長 就任。

第 8 代シェフ:

リーガロイヤルホテルズ統括総料理長 兼 リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション 総料理長
豊田 光浩(とよだ みつひろ)

1986 年に株式会社ロイヤルホテルに入社。1999 年に渡仏し、海外料理研修を通じてフランス料理の研鑽を積む。帰国後は、リーガロイヤルホテル(現:リーガロイヤルホテル大阪)「ダイニング&カフェ ナチュラルガーデン」シェフ、リーガロイヤルホテル小倉 総料理長を歴任。2013 年に「レストラン シャンボール」シェフに就任し、2019 年にはリーガロイヤルホテル広島 総料理長として手腕を発揮。2026 年 4 月、リーガロイヤルホテル大阪 総料理長 兼 リーガロイヤルホテルズ 統括総料理長に就任。「食のロイヤル」の伝統を受け継ぎながら、リーガロイヤルホテルズの食を牽引している。

第 10 代シェフ:

レストラン シャンボール シェフ 田中 貴典(たなか たかのり)

1999 年 3 月、株式会社ロイヤルホテルに入社。仏・シャンパーニュ地方の二つ星レストラン「Chateau Les Crayeres “Le Parc”(ル・パルク)」や、パリの三つ星レストラン「Le Bristol “Epicure”(エピキュール)」で研鑽を積む。2020 年からはリーガロイヤルホテル小倉・総料理長を務め、2022 年 4 月、リーガロイヤルホテル大阪「レストラン シャンボール」シェフに就任。

レストラン シャンボールについて

1973 年(昭和 48 年)に誕生。店内は、世界遺産フランスの古城をモチーフにした装いで、“グランメゾン”ならではの上品な空間です。ホテル 29 階から望む大阪市街の眺めとともに、歴史と研鑽が作り上げた“フランス料理の真髄”、“ここでしか体験できない心づくしのおもてなし”をお楽しみいただけます。

