

2026 年 6 月 29 日

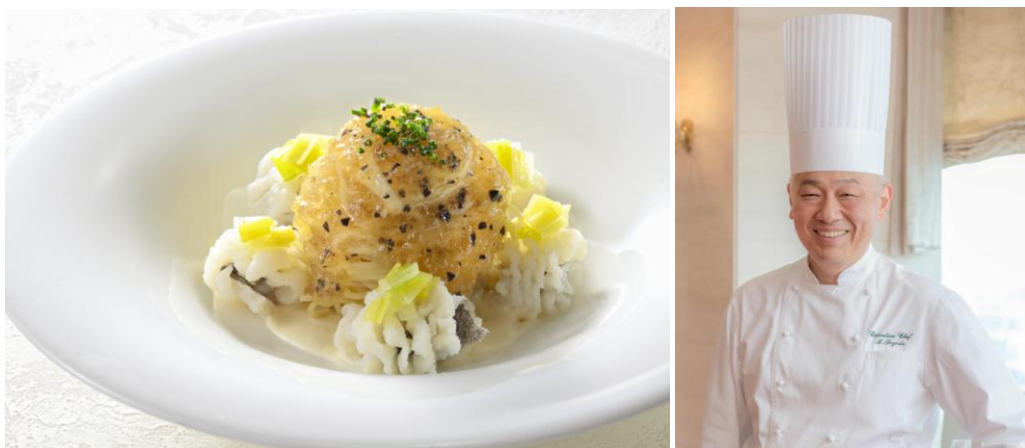
【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

## 鰻の冷製カッペリーニを復刻販売

新総料理長 豊田 光浩の想いをのせた、伝統メニューが登場

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>やまね ともゆき</sup> 山根 朋之)の「オールデイダイニング リモネ」では、当ホテル新総料理長 豊田 光浩のスペシャルティ「淡路島産 鰻の冷製カッペリーニ トリュフ風味のコンソメジュレ」を 2026 年 7 月 1 日(水)から 8 月 31 日(月)まで販売します。



左:「淡路島産 鰻の冷製カッペリーニ トリュフ風味のコンソメジュレ」、右:総料理長 豊田 光浩

### ■夏の風物詩“鰻”を味わう、ホテルの伝統が息づく冷製カッペリーニ

イタリア料理で使用される極細の麺を使用し、ヴィシソワーズ(じゃがいもの冷製スープ)にカッペリーニを浮かべ、湯引きした旨みの強い淡路島産の鰻を添えました。その上には、トリュフドレッシング、コンソメジュレを合わせたソースを重ね、見た目にも涼しげに仕上げています。トリュフが上品に香るさわやかな味わいは、長きにわたり多くのお客様に愛されてきた総料理長 豊田のスペシャルティです。

シェリービネガーのやわらかな酸味、ポロ葱のほのかな甘み、アサツキの清々しい香りが重なり、湯引きした鰻の淡白な中に秘めた旨みが静かに広がります。麺を含めたすべての素材が一体となり、ひと口ごとに重なり合う味の調和と味わいのハーモニーを感じていただけます。

### ■新総料理長のスペシャルティが今夏復刻！愛されたあの定番料理が登場

“鰻の冷製カッペリーニ”は、2003 年から 2011 年まで営業していたフランス料理店「ダイニング&カフェ ナチュラルガーデン」の夏の定番人気メニュー。素材にこだわり、健やかな美味しさを追求して誕生した同店は当時、独創的なメニュー開発を目的に、当ホテル初の試みとして全グループホテルの料理人を対象とした社内公募を実施し、豊田は、応募者の中から試食・レポート・面接などの選考を経てシェフに抜擢されました。

2009 年、豊田が“鰻”を使用した料理を考案する際に、暑さで食欲が落ちる夏でも楽しめる、新しいフレンチ仕立ての麺料理として“パスタ”を閃いたことがきっかけで本メニューが誕生。フランス料理店でパスタを用いることへの葛藤はありながらも、フランス三つ星レストランでの研鑽をもとに培った技術をベースに構築したひと皿です。

この度、自身が今年 4 月に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に就任後初めて迎える夏に、「オールデイダイニング リモネ」にて「淡路島産 鰻の冷製カッペリーニ トリュフ風味のコンソメジュレ」として復刻しご用意します。

概要は次の通りです。

## 「淡路島産 鱧の冷製カッペリーニ トリュフ風味のコンソメジュレ」 概要

【販売店舗】「オールデイダイニング リモネ」(ウエストウイング 1 階)

【期 間】2026 年 7 月 1 日(水)～8 月 31 日(月)

【時 間】11:00～21:00 ラストオーダー

【料 金】3,542 円 ※税金・サービス料を含みます

※写真はすべてイメージです

※食材の入荷状況等によりメニュー内容を変更する場合があります

※食物アレルギーにつきましてご心配をお持ちのお客様は、ご予約時にお申し出ください

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ズ 統括総料理長 兼 リーガロイヤルホテル大阪 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。



### ■オールデイダイニング リモネ について

【営業時間】6:30～22:30 (ラストオーダー 22:00)

[朝食ビュッフェ]6:30～10:30(ラストオーダー10:00)

[ランチビュッフェ]11:30～15:00[90 分制]

[ディナービュッフェ]17:00～21:30[120 分制]

[アラカルト&カフェ]11:00～22:30(ラストオーダー22:00)

※21:00 以降はナイトメニューのみの提供です

【席 数】312 席 / 個室 4 室

※別途個室料を頂戴します

「REMONE」という店名は、Restaurant Mix Old&New それぞれの頭文字をとった造語。

日本庭園に面した大きな窓から自然光が降り注ぐ、開放的な雰囲気が特長のオールデイダイニングです。

オープン当初から愛されるアラカルトメニューに加え、種類豊富なビュッフェを朝・昼・夜の時間帯や多様なシーンに合わせて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/list/remone/recommend>

\*\*\*\* 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 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