

【PRESS RELEASE】

2026 年 6 月 30 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

暑さを楽しむ、涼を味わう夏限定メニュー

中国料理 皇家龍鳳「HOT&COOL フェア」開催！

猛暑を吹き飛ばす、本格四川の刺激と涼味を堪能

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)の「中国料理 皇家龍鳳」では、夏の暑さを美味しく乗り切るための特別企画「HOT&COOL フェア」を 2026 年 7 月 1 日(水)から 9 月 30 日(水)までの期間限定で開催します。



左: 奥深い旨みと刺激が織りなす一皿「3 段階で辛さが選べる麻婆豆腐」※写真は小盆サイズです

右: 白味噌のまろやかなコクが光る「冷製担々麺」

昨年、ご好評をいただいた夏限定フェアを今夏も開催。本フェアでは、“辛味(HOT)”と“涼味(COOL)”をテーマに、四川料理の奥深い辛さと、涼やかな味わいを融合させた全 3 品をご用意。

年々厳しさを増す日本の夏にぴったりの、火照った身体に心地よく響く、夏ならではの中国料理をご堪能いただけます。

【「HOT&COOL フェア」各商品の特長】

■選べる辛さで“旨辛”^{うまから}を極める！「3 段階で辛さが選べる麻婆豆腐」

辛さの奥に潜む旨みを引き出した「旨辛」、山椒のシビれがクセになる「シビ辛^{から}」、そして挑戦者求む「超激辛^{ちようげきから}」まで、辛党も唸る本格派の麻婆豆腐。

■夏の定番冷菜「よだれ鶏」

^{ホワジャオ}花椒と^{ラー}辣油のピリ辛ダレが、ひんやりとした鶏肉に絡む冷菜。トマトの酸味がアクセントとなり、暑い季節にぴったりの爽やかな味わいです。

■白味噌のコクが光る「冷製担々麺」

和の素材・白味噌のまろやかなコクと、シャキシャキの芽菜^{ヤーツアイ}が織りなす奥行きのある味わいがアクセント。暑さを忘れる涼味メニューです。

熱々の刺激と、冷たく爽やかな辛さ、それぞれの魅力が際立つ料理を揃えた「HOT&COOL フェア」の概要は次の通りです。

「HOT&COOLフェア」概要

【店 舗】中国料理 皇家龍鳳

【期 間】2026年7月1日(水)～9月30日(水)

【休 業 日】毎週水曜(祝日を除く)

毎週月曜・火曜 ランチ(祝日を除く)

【提供時間】[月・火]

17:00～21:00(ラストオーダー20:30)

[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)

【メニュー】

■3段階で辛さが選べる麻婆豆腐

＜辛さは下記3段階からお選びいただけます＞

・うまから旨辛: 特小盆 2,657 円 / 小盆 3,542 円

コクと甘辛のバランスが絶妙で、辛さ初心者にもおすすめです。

・シビ辛: 特小盆 3,289 円 / 小盆 4,175 円

山椒と花椒の“シビレ”が特長。豊かな香りで、お酒のお供にもぴったりの刺激。

・ちょうげきから超激辛: 特小盆 3,922 円 / 小盆 4,807 円

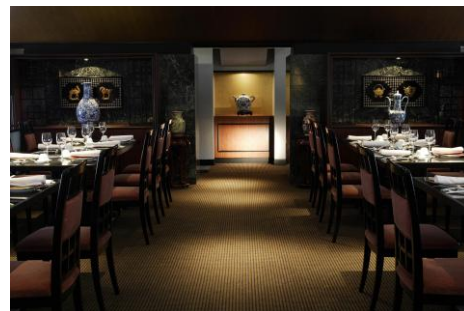
辛さに自信のある人だけ挑戦を。唐辛子の旨みを活かしつつ、汗が噴き出す究極の辛さ。

■よだれ鶏

特小盆 2,910 円 / 小盆 4,301 円

■冷製担々麺 2,404 円

※特小盆:1～2人前・小盆:3～4人前です



中国料理 皇家龍鳳



よだれ鶏

※写真は小盆サイズです

※写真はすべてイメージです

※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

＜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/royalryuho/recommend/#hot-cool>

**** 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 ヴィニエット 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