

2026 年 9 月 18 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

1 日 1 組限定！秋の味覚が彩る、華やかな“舞踏会” 秋の「アフタヌーンティーパーティ」を開催

完全プライベート空間で味わう、至福のティータイム

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)の最上級フランス料理店「レストラン シャンボール」(イーストウイング 29 階)では、2026 年 10 月 1 日(木)から 11 月 30 日(月)まで、イチジクや栗、シャインマスカットなど、秋の味覚をふんだんに使用したスイーツを【店内個室】で堪能できるスペシャルアフタヌーンティー「アフタヌーンティーパーティ vol.5 La Forêt d'Automne ～秋の森の舞踏会～」を平日 1 日 1 組限定で販売いたします。



本アフタヌーンティーは、イチジクや栗、シャインマスカットなど、秋の恵みを華やかに仕立てた焼き菓子やタルト、ケーキなど約 10 種の小菓子を乗せた専用ワゴンでお届けするスタイル。ホテル 29 階から大阪市街を一望するプライベート空間で、まるで“森の宝石箱”のようなワゴンを独り占めしていただけます。

また、キャビアやフォワグラ、トリュフ、セープ茸などを使用し、クラシックなフランス料理の技術をベースにした「レストラン シャンボール」ならではのセイボリー 5 種に加え、3 種からお選びいただけるスペシャルデザートもご用意。秋の実りを贅沢に味わう「丹波栗のモンブラン」や「シャインマスカットパフェ」に加え、サービススタッフが目の前で華麗に仕上げる「イチジクのクレープシュゼット」など、記憶に残る午後のひとときをお過ごしいただけます。お帰りの際には、シェフショコラティエによるチョコレートのお土産をお渡しし、ご自宅でも優雅な余韻に包まれます。

【アフタヌーンティーパーティの特長】

- ・平日 1 日 1 組限定・個室利用: プライベート空間で、特別な時間をお過ごしいただけます。
- ・ワゴンで登場する小菓子: 秋の味覚が彩る、食材それぞれの個性を活かした小菓子約 10 種が勢揃い。
- ・フランス料理店ならではのセイボリー: フランス料理の粋を凝縮した、ひと口でしっかりと楽しめる一品をご提供。
- ・選べるスペシャルデザート: 炎の演出を目の前で楽しめるフランベデザートをはじめ、3 種からお好みのひと品をお選びいただけます。
- ・シェフショコラティエによるお土産: ご自宅でも余韻を楽しめる、このプランでしか味わえないチョコレートをプレゼント。

秋のご褒美時間にふさわしい、唯一無二のアフタヌーンティー「アフタヌーンティーパーティ vol.5 La Forêt d'Automne ～秋の森の舞踏会～」の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)

ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/afternoontea-party-autumn-2026/

「アフタヌーンティーパーティ vol.5 La Forêt d'Automne ～秋の森の舞踏会～」概要

【販売店舗】 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 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月) ※平日限定(除外日あり)

※3 日前 17:00 までご予約を承ります

【提供時間】 15:00～17:00

【利用人数】 2 名様～6 名様 ※その他人数はお問い合わせください

※ご利用は中学生以上とさせていただきます

【料 金】 1 名様 16,500 円

【特 典】 店内個室室料 無料(通常 昼 12,650 円・夜 25,300 円)

【メニュー】

<ドリンク>

- ・乾杯のグラスシャンパーニュ 1 杯
& 葡萄のカクテル(アルコール または ノンアルコール)1 杯
- ・温かいお飲み物(全 10 種類からお好きなお飲み物をお選びいただけます)
※温かいお飲み物は、茶葉を変えておかわりしていただけます

<スイーツ&セイボリー>

- ・お楽しみアミューズ
- ・森の宝石箱ワゴン
- ・セイボリー サレ・グルマンド
(無花果を纏ったフォワグラのボンボンとパンデピス、カボチャのサブレ、
セープ茸風味のドーナツ、トリュフのキッシュ、キャビアと根セロリのトースト)
- ・選べるメインデッシュ
3 種からお好みの 1 品をお選びください
(丹波栗のモンブラン、シャインマスカットパフェ、
イチジクのクレープシュゼット タヒチ産バニラのアイスクリューム添え)
- ・リーガロイヤルホテル シェフショコラティエ オリジナルチョコレートのお土産
“トリュフ”(1 名様 1 個)



グランメゾンの技が息づくセイボリーとオリジナルカクテル
※セイボリーは 2 名様分のイメージ



秋の味覚が宝石のように並ぶスイーツワゴン



景色もスイーツも個室で独占して楽しめます

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”ならではの上質な空間です。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”と“ここでは体験できない心づくしのおもてなし”が、かけがえのないひとときを演出します。

※写真はすべてイメージです

※表示の料金は、税金・サービス料を含みます

※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

※各種優待・割引との併用はお受けいたしかねます

※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



フランスの古城をイメージした重厚感ある空間

**** 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}高橋 知英、^{ち え}高阪 竜馬、^{こうさか}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