

2026 年 9 月 28 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



熊本の復興を“食”で応援
「熊本復興応援フェア くまもとの恵みを、リーガの味で」を開催
熊本の美味が集結！90 年以上の歴史を誇る“食のロイヤル”で味わう秋



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、熊本の復興を“食”を通じて応援したいという思いから、熊本県の豊かな山海の恵みを取り入れたオリジナルメニューをご堪能いただける「熊本復興応援フェア くまもとの恵みを、リーガの味で」を 2026 年 10 月 1 日(木)から 11 月 30 日(月)までの期間限定で開催します。



左:熊本県産「やまえ栗」を贅沢に味わう「モンテビアンコ」(オールデイダイニング リモネ)、
右上:素材と向き合う日本料理の技が生み出す、滋味深い味わい(日本料理 なかのしま)、
右下:クラシックカクテルをアレンジした、デコボン® が爽やかに香る 1 杯(リーチバー)

■創業 90 年の歴史が紡ぐ“食のロイヤル”から、熊本の恵みと復興へのエールを

熊本県の食材・飲料の魅力を発信するとともに、“食”を通じて熊本の復興を応援したいという思いから本フェアを開催。豊かな自然に恵まれ、山海の多彩な食材を育む熊本県。熊本県産黒毛和牛をはじめ、うなぎ、やまえ栗、肥後赤茄子、さつまいも、車海老、デコボン® や天草晩柑などの柑橘まで、熊本の豊かな恵みをホテルの料理人やバーテンダーがそれぞれの技と感性で料理、スイーツ、カクテルに仕立てます。さらに、熊本で造られた日本酒や球磨焼酎などもご用意。“食のロイヤル”と称され 90 年以上の歴史を誇るリーガロイヤルホテルならではの多彩な味わいを通じて、熊本の食の魅力を堪能いただけます。

■料理にスイーツ、カクテルまで。熊本が誇る秋の美味が一堂に！

「日本料理 なかのしま」では、熊本県産黒毛和牛や赤茄子などを取り入れた会席コースを、「中国料理 皇家龍鳳」では、熊本県産うなぎを一匹使用した「ひつまぶし風 鰻炒飯 蛤出汁茶漬け仕立て」をご用意します。

また、栗やさつまいもなど秋の味覚を取り入れたスイーツも登場。「オールデイダイニング リモネ」では、熊本県産「やまえ栗」を使用した「熊本県産やまえ栗のモンテビアンコ」を、「メインラウンジ」では、熊本県産栗とさつまいもを主役にした「秋の実りモンブランパフェ ～KUMA-IRO～」をご用意します。

このほか、熊本のジンや純米酒、球磨焼酎に、デコボン® や天草晩柑など熊本ゆかりの柑橘を組み合わせたオリジナルカクテルや、熊本県産「火の本豚」「熊本あか鶏」を使用した総菜など、館内 9 店舗で熊本の多彩な味わいをお届けします。

■熊本県 PR キャラクター「くまモン」がホテルに特別来館！

フェア期間中の 10 月・11 月には、熊本県 PR キャラクター「くまモン」がリーガロイヤルホテル大阪に特別来館。くまモンの写真撮影や館内でのグリーティングなどを通じて、熊本の魅力を発信し、熊本を身近に感じていただけるひとときをお届けします。(10 月の開催は 4 日(日)、11 日(日)、12 日(月・祝)を予定)

概要は次の通りです。

「熊本復興応援フェア くまもとの恵みを、リーガの味で」概要

＜レストラン・バー・ショップ＞

【期 間】 2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)

※「オールデイダイニング リモネ」は 2026 年 9 月 28 日(月)から先行販売

【開催店舗】「オールデイダイニング リモネ」「中国料理 皇家龍鳳」

「鉄板焼・焼肉 なにわく鉄板焼コーナー」「日本料理 なかのしま」「カウンター割烹 みおつくし」

「リーチバー」「セラーバー」「メインラウンジ」「グルメブティック メリッサ」

■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 9 月 28 日(月)～11 月 30 日(月)

【販売時間】 11:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【メニュー】

・「熊本県産やまえ栗のモンテビアンコ」 2,404 円

皇室献上の実績を持つ熊本県産「やまえ栗」の濃厚なペーストと、ほっくりとした渋皮煮を重ねたモンテビアンコ。栗の豊かな甘みに甘酸っぱいカシスソースを合わせ、奥行きのある味わいに仕上げました。



やまえ栗の味わいを楽しむ
秋にぴったりのデザート

・「ばんぺいゆ晩白柚のお酒」 グラス 1 杯 1,265 円

熊本県八代地方の特産品で、世界最大級の柑橘として知られる

「ばんぺいゆ晩白柚」の果汁を使用したリキュール。甘味料を加えず、

果実本来の甘酸っぱさと爽やかな風味を活かした、

すっきりとした味わいをお楽しみいただけます。



世界最重量の柑橘果実として、ギネス記録に
認定された“晩白柚”を使用した熊本ならではの一杯
※装飾の果実は含まれません

■中国料理 皇家龍鳳 (ウエストウイング 15 階)

【期 間】 2026 年 10 月 1 日(木)～11 月 30 日(月)

【販売時間】 [月・火・木]17:00～21:00(ラストオーダー20:30)

[金・土・日・祝]17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【休 業 日】 毎週水曜、毎週月曜・火曜のランチ(祝日を除く)

【メニュー】

・「熊本県産うなぎ一匹使用

ひつまぶし風 鰻炒飯 蛤出汁茶漬け仕立て」 7,480 円

熊本県産うなぎを一匹使用した、ひつまぶし風を楽しむ鰻炒飯。

まずは香ばしい鰻と炒飯をそのまま、次にお好みの薬味を添えて

味わいの変化を。最後は熊本県産蛤から丁寧に引いた熱々の出汁を

注ぎ、お茶漬け仕立てで。ひと皿で三通りの味わいをご堪能いただけます。

※1 日 10 食ディナータイム限定



熊本県産うなぎを味わい尽くす、
ひつまぶし風鰻炒飯

・「熊本県産さつまいもクリームブリュレと

ジャスミン茶風味の蒸しカステラ ココナッツアイス添え」 2,530 円

濃厚な甘みとなめらかな食感が特徴の熊本県産「紅はるか」を

使ったクリームブリュレ。香ばしくキャラメリゼした表面の食感とともに、

ジャスミン茶が香るしっとりとした蒸しカステラ、ココナッツアイスとの

組み合わせをお楽しみください。

※1 日 10 食ディナータイム限定



「紅はるか」の濃厚な甘みと
香ばしいキャラメリゼを楽しむ一品

■鉄板焼・焼肉 なにわく鉄板焼コーナー> (地下1階)

【期 間】 2026年10月1日(木)～11月30日(月)

【販売時間】 [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)

【メニュー】

・極上黒毛和牛フィレ

熊本県産 くまもと黒毛和牛「和王」(100g) 17,710 円

今月のおすすめ極上黒毛和牛として、熊本県産くまもと黒毛和牛「和王」をご用意。シェフがお客様の目の前で一枚一枚丁寧に焼き上げ、絶妙な火入れで引き出した肉本来の旨みを、鉄板焼ならではの臨場感とともにご堪能いただけます。



熟練の火入れを目の前で堪能できる鉄板焼

■日本料理 なかのしま (イーストウイング 30階)

【期 間】 2026年10月1日(木)～11月30日(月)

【販売時間】 [月～水]12:00～14:30 /
17:00～21:00(ラストオーダー20:00)

[金土日祝]11:30～14:30 /
17:00～21:00(ラストオーダー20:00)

【休業日】 毎週木曜(祝日を除く)

【メニュー】

10月・11月のディナーコース「京町堀会席」(21,505円)では、熊本県産黒毛和牛ロースに香ばしい焼き味噌を合わせた一品や、熊本県産赤茄子と焼き蒸し鮎にべっこう飴をかけた一品など、日本料理ならではの繊細な仕立てで熊本の恵みをご堪能いただけます。

・「熊本県産黒毛和牛ロース 変わり一口寿司」

・「熊本県産黒毛和牛ロース 焼き味噌掛け」

・「熊本県産赤茄子と焼き蒸し鮎 べっこう飴掛け 針生姜」

。



熊本県産黒毛和牛ロースの旨みを、
香ばしい焼き味噌とともに
「熊本県産黒毛和牛ロース 焼き味噌掛け」



熊本県産赤茄子と焼き蒸し鮎に、
風味豊かなべっこう飴を掛けた一品
「熊本県産赤茄子と焼き蒸し鮎 べっこう飴掛け 針生姜」

・「蟬 純米吟醸」1合 2,024 円

熊本県山都町産の契約栽培米「山田錦」と「華錦」を50%まで磨き、約1年間じっくりと蔵で熟成させた純米吟醸酒。柔らかな口当たりと、すっきりとした辛口の味わいが特長です。



長い幼虫時代を地中で過ごすセミの生態を、
涼しい蔵の奥で熟成させ寝かせた
日本酒のイメージに重ねたひと品

■カウンター割烹 みおつくし（地下2階）

【期 間】 2026年10月1日(木)～11月30日(月)

【販売時間】 [月・火・木] 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

[金・土・日・祝] 11:30～14:30 /
17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【休業日】 毎週水曜(祝日を除く)

【メニュー】

・「熊本県産和牛 車海老 肥後赤茄子の朴葉味噌焼き」 6,072 円

熊本県産和牛の豊かな旨み、ぷりっとした食感と甘みを持つ

熊本県産車海老、柔らかくみずみずしい肥後赤茄子を、
朴葉味噌とともに香ばしく焼き上げました。

朴葉と味噌の豊かな香りが、熊本の山海の恵みを引き立てます。

※ディナータイム限定

・「香露 純米吟醸」 1合 3,036 円

熊本酵母発祥の蔵元が醸す、熊本を代表する純米吟醸酒。

華やかで上品な香りと、米の旨みを感じるやわらかな口当たり、
すっきりとした後味が特長です。

※ランチタイム・ディナータイム提供



熊本の山海の恵みを、朴葉味噌で
香ばしく焼き上げた一品



ほのかな吟醸香とカドの無い飲み口が特長

■リーチバー（1階）

【期 間】 2026年10月1日(木)～11月30日(月)

【販売時間】 [月～金] 16:00～24:00(ラストオーダー23:30)

[土・日・祝] 14:00～24:00(ラストオーダー23:30)

【休業日】 毎週火曜(祝日を除く)

【メニュー】

・「火の国ソルティ」 3,163 円

熊本のジンベースに、デコボン®の爽やかな風味と天草の旨味だし塩を
合わせ、クラシックカクテル「ソルティードッグ」を新感覚の味わいにアレンジ。
柑橘の爽やかな甘酸っぱさと塩味が、ジンの香りを引き立てる一杯です。

・「純米晩柑」 3,163 円

熊本の純米酒「あその」をベースに、天草晩柑ジャムと濃厚なヨーグルトを
合わせたオリジナルカクテル。純米酒のまろやかな旨みに、天草晩柑の
爽やかな酸味とほろ苦さが重なる、ミルキーでフルーティーな一杯です。



デコボン®の爽やかな甘酸っぱさと天草のだし塩が
引き立てる「火の国ソルティ」(左)、
純米酒「あその」と天草晩柑が織りなす「純米晩柑」(右)

■セラーバー（地下2階）

【期 間】 2026年10月1日(木)～11月30日(月)

【販売時間】 18:00～24:00(ラストオーダー23:30)

【メニュー】

・「川辺かおる、実りのカクテル」 2,783 円

熊本の豊かな自然と清らかな球磨川に育まれた球磨焼酎「川辺」。
米のやわらかな旨みに、熊本県産甘夏の爽やかな果実味と山椒の香りを
重ね、豊かな実りを一杯に表現しました。果実の風味と球磨焼酎の旨みが
調和する、熊本の恵みを味わうカクテルです。



熊本の柑橘と球磨焼酎「川辺」の旨みを楽しむ一杯

■メインラウンジ (1階)

【期 間】 2026年10月1日(木)～11月30日(月)

【販売時間】 10:30～18:30(ラストオーダー 18:00)

【メニュー】

・「秋の実りモンブランパフェ ～KUMA-IRO～」

単品: 3,289 円 / コーヒー または 紅茶付: 3,922 円

熊本県産栗を使用したモンブランクリームと、熊本県産さつまいもの焼き芋クリームに、ほどよい食感の渋皮栗のコンカッセを重ねた、彩り豊かな秋のパフェ。栗とさつまいものまろやかな甘みに、カシスシャーベットの甘酸っぱさやゆずの爽やかな香りがアクセントを添えます。さまざまな味わいと食感で、熊本の秋の恵みを表現した、この季節ならではのデザートです。



熊本の恵みを、栗とさつまいもで味わう
彩り豊かな秋パフェ
※装飾の栗は含まれません

■グルメブティック メリッサ (1階)

【期 間】 2026年10月1日(木)～11月30日(月)

【販売時間】 10:00～19:00

【商品名】

・「火の本豚肩ロース肉のポルケッタ 粒マスタードソース」

イートイン: 2,090 円 / テイクアウト: 2,052 円

熊本県さいき農場のブランドボーク「火の本豚」の肩ロース肉に、ハーブとドライトマトをロール状に包み込んで香ばしくロースト。仕上げにまとわせた蜂蜜のまろやかな甘みと、粒マスタードソースのほどよい辛みが、豚肉の旨みとハーブの香りを引き立てます。ご家庭でもホテルの味をお楽しみいただけます。



「火の本豚」を香ばしく焼き上げた、
ハーブ香るポルケッタ

※1日10食限定

・「熊本あか鶏むね肉のカツレツ キュエ風」

イートイン: 764 円 / テイクアウト: 750 円

「熊本あか鶏」のむね肉で香り豊かなハーブバターを包み、粉チーズを加えたパン粉をまとわせて香ばしく焼き上げた、キュエ風のカツレツ。レモンの爽やかな酸味とトマトソースを添えてお召し上がりいただけます。



「熊本あか鶏」のむね肉に、
ハーブバターの豊かな香りを閉じ込めた一品

※1日10食限定

<熊本県 PR キャラクター「くまモン」来館イベント>

【開催日】 2026年10月4日(日)、10月11日(日)、10月12日(月・祝) 予定

※11月の開催日は、決定次第ホームページにて発表します

【場所】 ホテル1階メインロビー、館内レストランなど

【時間】 11:00～11:30 / 14:00～14:30

【内容】 くまモンの写真撮影や館内でのグリーティングなど

※写真はすべてイメージです ※料金は税金・サービス料を含みます

※テイクアウト商品は消費税を含みます

※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・割引との併用は受け付けたくありません

※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

※デコボン®は、JA 熊本果実連の登録商標です



熊本県 PR キャラクター「くまモン」
©2010 熊本県くまモン

<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)

グルメブティック メリッサ TEL: 06-6448-2412 (10:00～19:00)

ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/fukko-ouen

**** 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 ちえ 知英、こうさか 高坂 りょうま 竜馬、はぎの 萩野 まりえ 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