

2026 年 10 月 1 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

“大阪の迎賓館”で最上級の体験

ホテルを堪能する「スイート」宿泊者限定の新たな滞在体験が誕生

29 階のグランメゾンで、限定朝食と大阪の絶景を

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 とむゆき} 山根 朋之)では、スイートの新ブランド「**THE ROYAL SIGNATURE SUITES**」にご宿泊のお客様限定の、ここでしか味わえない格別な滞在体験が新たに誕生。本日 2026 年 10 月 1 日(木)から販売開始します。

52.8 m²〜252 m²、74 室の多彩なスイートのご宿泊者に、リーガロイヤルホテル大阪の最上級フランス料理店「レストラン シャンボール」での朝食をはじめ、レストラン・バーでの特別ディナーなど、より豊かで優雅な滞在を叶える多彩なおもてなしをご用意。ホテルで過ごす時間そのものを、旅の目的にしたくなるようなひとときを提供します。



左:リビングとベッドルームが扉で分かれた、落ち着いた溢れる寛ぎのスイート「1 キングスイート ソファベッド」(一例)
右:リーガロイヤルホテル大阪の最上級フランス料理店「レストラン シャンボール」で堪能できる至福の朝食

■一日の始まりを、29 階のホテルグランメゾンで。

「レストラン シャンボール」で味わう、スイート宿泊者限定の朝食

創業 90 年余の歴史を持つリーガロイヤルホテル大阪。“食のロイヤル”と称される当ホテルの魅力を象徴する、最上級フランス料理店「レストラン シャンボール」で、スイートご宿泊のお客様限定の朝食をご用意。

京都・美山の平飼いたまご「美卵」で仕立てるオムレツまたはエッグベネディクトや、ホテルベーカリー特製のフランス「イズニー社」の発酵バターを使ったクロワッサン、「ロイヤルリッチシフォン」など、日本各地から厳選した素材を生かした特別朝食です。心づくしのおもてなしとともに、優雅な朝のひとときを余すことなくご堪能いただけます。



世界遺産のフランス古城をモチーフにした
「レストラン シャンボール」



日本各地で厳選した食材が並ぶ、
お城での朝食を体験するようひととき

■旅の疲れを癒す、チェックインとおもてなし

ご到着後は、専用カウンターで座りながらゆったりとチェックイン。客室には、ウェルカムフルーツや小菓子のアソートメント、ハーブボトルシャンパーニュを特別にご用意し、スイートでの贅沢なひとときを彩ります。



専用カウンターで優雅にチェックイン

■その日の気分で選べる、スイート宿泊者限定のディナー

夜は、スイートご宿泊のお客様限定の特別ディナーをご用意。店内から庭園を望む開放的な「オールデイダイニング リモネ」、または、英国風の重厚な雰囲気漂うオーセンティックバー「セラーバー」からお選びいただけます。それぞれの店舗では、スイート宿泊者限定のコースなどを提供し、趣の異なる空間で落ち着いた夜のひとときをお過ごしいただけます。



広々とした開放的な空間
「オールデイダイニング リモネ」



ピアノの生演奏と世界中の銘酒が包み込む
「セラーバー」

■ホテルの屋内プールとして西日本最大級のプール・サウナもご利用可能

通常のご宿泊者は有料の館内「ロイヤルスイミングクラブ」の屋内プール・サウナを無料でご利用いただけます。広々とした開放的な空間には、円形のシェイプアッププールと 25m 競泳プールの 2 面を完備。天候を気にすることなく、旅先でも身体を動かしたい方や、リフレッシュにも最適です。



水深の異なるエリアを備えた
「シェイプアッププール」

「THE ROYAL SIGNATURE SUITES」の新たな滞在体験の概要は次の通りです。

「THE ROYAL SIGNATURE SUITES」概要

【販売開始日】2026 年 10 月 1 日 (木)～

【宿泊期間】2026 年 10 月 1 日 (木)～

【内 容】

(1) レストラン シャンボールでの朝食

メニュー例:

- ・季節のフルーツスムージー
- ・静岡県産ポンカンジュース または 長野県産リンゴのジュース
- ・六甲山牧場のヨーグルト 京都彼岸山の蜂蜜 三重 NATURE の手作りジャム
- ・京都美山 平飼いたまご《美卵》でつくるオムレツ または エッグベネディクト
※卵料理は+1,265 円にてトリュフオムレツに変更できます
- ・赤豚のジャンボンブラン
- ・三重県産ハレノヒトマトのサラダ
- ・ロイヤルリッチシフォンのトースト、季節の薫りを纏ったデニッシュ、フランスイズニー社発酵バターのカロワッサン
- ・コーヒー、紅茶、ハーブティーより 1 品お選びください
- ・ボンボンショコラとフィナンシェ

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”ならではの質の高い空間です。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“ここでしか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。



ランチ・ディナータイムは、“伝統と革新”をテーマに
フランス料理の真髄を味わえる



フランスの古城をイメージした重厚感ある空間

(2) 専用カウンターでのチェックイン

(3) ウェルカムフルーツ・小菓子のアソートメント・ハーフボトルシャンパーニュをお部屋にご用意

(4) スイート宿泊者限定ディナー

下記 2 店舗からお選びいただけます。

・オールデイダイニング リモネ(セットメニューまたはコース)

・セラーバー(人気の「お好み焼き」や「アメリカンクラブハウスサンドイッチ」をはじめ、

ホテルシェフが作る多彩なメニューからお好みの料理を選べるディナーセット)

(5) 屋内プール・サウナ利用無料

【料 金】85,000 円～ ※1 泊 1 室 2 名利用時・1 名様料金(夕朝食付/消費税・サービス料含む/宿泊税別)

【客室タイプ】1 キングスイート ソファベッド、プリンススイート、

1 ベッドルームスイート ダイニング、モナークスイート、他



約 252 m²の広さを誇り、
リビングルームとダイニングルーム、
執務スペースを備えた「モナークスイート」



ヨーロッパクラシックをベースに
日本の美意識も取り入れた
「1 ベッドルームスイート ダイニング」



ベージュ系の柔らかなインテリアでまとめられた
「ソプリンススイート」

※写真はすべてイメージです

※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

※宿泊日 3 日前以降のご予約や、店舗の状況、アレルギー対応等により、朝食および特典内容を一部変更する場合がございます

※セラーバーのご利用は 18 歳以上のお客様のみとさせていただきます

＜お客様のお問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション

宿泊予約専用フリーダイヤル 0120-116180(受付時間 平日 9:00～18:00/土・日・祝 10:00～16:00)

レストラン総合案内 06-6448-0354(受付時間 10:00～18:00)

<https://www.rihga.co.jp/osaka/stay/suite/>

**** 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 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

広報代理店 株式会社 RHYMES トムリンソン 妙子 / ベルトン 奈々美

TEL:080-1219-4216 Email:taeko.tomlinson@rhymes-pr.com

TEL:080-6773-7638 Email:nanami.belton@rhymes-pr.com