2026 年 10 月 20 日

【PRESS RELEASE】 リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション

中之島の夜景に包まれ味わう、フランス料理や日本料理

クリスマス限定コースを販売

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション（大阪市北区中之島、総支配人 山根 朋之（やまね ともゆき））の、ホテル高層階から中之島の夜景を見渡す「レストラン シャンボール」（イーストウイング 29 階）と「日本料理 なかのしま」（イーストウイング 30 階）では、クリスマス期間限定の特別コースを販売しています。そのほか、大切な人との特別な日におすすめの鉄板焼をはじめ、館内店舗ではクリスマスディナービュッフェやクリスマスアフタヌーンティーを提供予定。詳細は後日発表します。




左：贅沢な食材とシェフの技が織りなす、クリスマス特別コース「ムニュ アンジュ」（レストラン シャンボール）
右：白と赤を基調にした宮殿風の空間「レストラン シャンボール」

■ホテルグランメゾンで過ごす、至福のクリスマス

ホテル 29 階から大阪市街を望む、世界遺産のフランスの古城をモチーフにした優雅な空間が広がる、ホテル最上級のフランス料理店「レストラン シャンボール」。

同店では、厳選した贅沢な食材をふんだんに取り入れ、素材の持ち味を生かした王道のフランス料理を華やかに仕立てたクリスマス特別コースが登場します。なかでも、ディナーコース「ムニュ アンジュ」では、日本三大和牛のひとつ、米沢牛のフィレ肉にフォワグラを合わせ、黒トリュフの香りを添えた「ロッシーニ風」をはじめ、白トリュフの芳醇な香りを楽しむ大和肉鶏のフリカッセ、松葉蟹とキャビアを組み合わせたカネロニ仕立て、オマールブルーとセープ茸風味のラビオリなど、厳選した食材を生かした料理の数々をご用意。

また、ランチ・ディナー全コースでお楽しみいただけるデザートには、クリスマスツリーを飾るオーナメントをモチーフにした「いちごのヴァシュラン」を。淡い柚子の香りをまとわせた華やかなひと皿が、クリスマスのひとときを彩ります。シェフの感性と技が光る美食と、心づくしのおもてなしで、大切な方と至福のひとときをお過ごしいただけます。

■煌めく夜景とともに、冬の滋味を味わう聖夜の日本料理

ホテル最上階の「日本料理 なかのしま」では、冬の味覚を生かした会席料理に、クリスマスをイメージした彩りやあしらいを取り入れました。おふたりで楽しむ一つ盛りの八寸など、日本料理ならではの繊細な感性で聖夜を表現。最上位コース「星宙（ほしぞら）」では、旬の河豚の薄造りや、トリュフ香るふかひれ餡を合わせた蒸し鮑の玉締めなど、贅沢な一品もお楽しみいただけます。



窓側席からは夜景を望む
「日本料理 なかのしま」

■臨場感あふれる鉄板焼で、特別なクリスマスを

「鉄板焼 なにわ」では、カウンターの目の前で繰り広げられる熟練料理人の技と、絶妙な火入れで引き出す素材の旨みをお楽しみいただけます。なかでも人気コースの「海の幸と黒毛和牛ディナー」は、活黒鮑または活国産イセエビをお選びいただけ、それぞれ異なる一品を選んでシェアすれば、味わいの違いを楽しみながら、おふたりの会話も弾む特別なディナーに。大切な方と過ごすクリスマスのひとときに、臨場感あふれるひとときをお過ごしいただけます。

概要は次の通りです。



目の前で焼き上がる料理を楽しみながら、
ふたりだけの贅沢な時間を

クリスマスおすすめメニュー 概要

【期　　間】2026年12月19日(土)～25日(金)
※店舗により提供期間が異なります
【店　　舗】「レストラン シャンボール」「日本料理 なかのしま」「鉄板焼 なにわ」

■「レストラン シャンボール」(イーストウイング29階)
【期　　間】2026年12月19日(土)～25日(金)
【時　　間】18:00～22:00(ラストオーダー20:30)
【メニュー】

・「ムニュ アンジュ」 63,250円
※ディナータイム限定

・クリスマスのはじまりを彩る一皿
・松葉蟹とアボカドのカネロニ仕立て
コンソメジュレとキャビア“クリスタル”の煌めき
・白トリュフの芳醇な薫り
大和肉鶏のフリカッセと京都美山の平飼いたまご「唯」のポーチとともに
・オマールブルーとセープ茸風味のラビオリ
アメリケーヌソースと茸のエッセンス
・香ばしく焼き上げたマハタと北海道産ゆり根“月光”
柑橘香る清澄なスープを注いで
・日本三大和牛“米沢牛”フィレ肉とフォワグラのポワレ
黒トリュフの香りとともに“ロッシーニ風”
・熟成フロマージュMONS ブリードモーに黒トリュフの香りと
柿のコンフィチュールを添えて
・デザート前の小さなお楽しみ
・いちごのヴァシュラン 淡い柚子の香り ブール・ド・ノエルに見立てて
・食後のお飲み物
・クリスマス小菓子



“伝統と革新”を味わうフランス料理で、
クリスマスの夜を華やかに

・「ムニュ エトワール」 45,540円
※ディナータイム限定

・「ムニュ ノエル ペイザージュ」 25,300円
※2026年12月19日(土)～23日(水)の期間限定

※当日17:00までのご予約制
※ランチ・ディナータイムとも中学生未満のお子様は29階特別個室のみのご利用とさせていただきます
(店内個室はご利用いただけません)
《ドレスコードについて》
Tシャツ、ハーフパンツ、スニーカー、サンダルなどの軽装でのご来店はお控えください
ディナータイムは、男性のお客様にはジャケットや襟付きシャツ等のご着用を推奨しております

■「日本料理　なかのしま」（イーストウイング 30 階）
【期　　間】2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）
※期間中のディナータイムは、クリスマスメニューのみのご用意とさせていただきます
【時　　間】17:00～21:00（ラストオーダー20:00）
【メニュー】

・**「星宙」27,830 円**
・蟹の殻盛りにて　ずわい蟹の夫婦盛り　見返し胡麻豆腐掛け
・蛤と白木耳の寄せ蒸し　潮仕立て
・ふぐの薄造り　中トロと烏賊のお造り
・才巻海老の変わり一口寿司
・なかのしま風クリスマス旬菜盛り
・黒毛和牛ロース肉のフォワグラ包み焼き　にんにく醤油餡掛け
・蒸しあわびの玉締め　トリュフ香るふかひれ餡掛け
・帆立貝ときの子の炊き込み御飯　忍びバター
・赤出汁
・デザート



日本料理ならではの繊細な技で
表現する会席料理「星宙」
※写真の八寸のみ 2 名様分です

・**「聖夜」22,770 円**

・**「夜空」18,975 円**

■「鉄板焼　なにわ」（地下 1 階）
【期　　間】通年
【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】

・**「海の幸と黒毛和牛ディナー」26,565 円**　※ランチタイムにもご利用いただけます
・本日の前菜
・帆立貝柱と本日の鮮魚
・なにわサラダ
・活黒鮑の鉄板焼
　または
　活国産イセエビの鉄板焼（1/2 尾）
・特上黒毛和牛フィレ（80g）
　または
　特上黒毛和牛サーロイン（80g）
・季節の焼き野菜
・御飯、味噌汁、香の物　または　茶そば
　※ガーリックライスへの変更は追加料金　1,139 円
　※神戸牛ロース炙りすき焼き丼への変更は追加料金　2,500 円
・本日のデザート



海の幸と黒毛和牛の旨みを
鉄板焼で味わい尽くす

※写真はすべてイメージです
※メニューは食材の入荷状況等により変更となる場合がございます
※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な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）
ホームページ　https://www.rihga.co.jp/osaka/christmas2026#restaurant

＊＊＊＊　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 ヴィニェット コレクション
マーケティング室 広報担当　髙橋（たかはし） 知英（ちえ）、髙阪（こうさか） 竜馬（りょうま）、萩野（はぎの） 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