2026 年 11 月 25 日
株式会社ロイヤルホテル

シェフショコラティエ渾身の新作
ベルギー・フランス製チョコレートと丸ごと一本のバナナで仕立てたオムレット
「バナーヌ・アンティエール」

［期間］～2027 年 3 月 31 日（水）

株式会社ロイヤルホテル（大阪市北区中之島、代表取締役社長 植田（うえだ） 文一（ふみかず））は、「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション」1 階のチョコレート専門店「ショコラブティック レクラ」で、シェフショコラティエ 岡井がこだわり抜いて考案した新商品「バナーヌ・アンティエール（オムレットバナナ）」を、2027 年 3 月 31 日（水）まで※販売しています。岡井が 18 歳の頃に親しんだ素朴なオムレットバナナの記憶を原点に、ベルギー・フランス製のチョコレートと、丸ごと 1 本のバナナを組み合わせた、レクラならではの一品に仕上げました。 ※期間は、変更する場合がございます。



「バナーヌ・アンティエール」イメージ

「輝き」をコンセプトにしたショコラブティック レクラ

「ショコラブティック レクラ」の店名は、「輝き」を意味するフランス語「L'éclat」に由来します。宇宙に浮かぶ惑星をモチーフにした看板商品「惑星ショコラ」をはじめ、独創的な発想と繊細な技術を融合させたショコラスイーツを展開しています。今回の「バナーヌ・アンティエール」では、シェフショコラティエが好んで食べていた、プレーンスポンジにバナナと生クリームを挟んだシンプルなオムレットバナナの原体験を出発点に、感性と技術を注ぎ込み、バナナ・キャラメル・チョコレートの調和を追求しました。

丸ごと 1 本のバナナをベルギー・フランス製チョコレートで包んだ、絶妙なバランス

本商品は、丸ごと 1 本のバナナを主役に、異なる個性を持つ 2 種のチョコレートを掛け合わせることで、奥行きのある味わいと多彩な食感を実現しました。

- **食感の対比を生むベルギー製チョコレート**
  バリーカレボー社（ベルギー）製のパリパリスイートチョコレートを加えたオリジナルシャンティークリームが、ふわふわの生地とのコントラストを生み出します。
- **深みを加えるフランス製チョコレート**
  ヴァローナ社（フランス）のチョコレートを使用したチョコカスタードクリームで、味わいに奥行きを加えました。
- **主役は丸ごと 1 本のバナナ**
  丸ごと 1 本のバナナに、キャラメルソースとココアソースを合わせ、ふわふわのココアスポンジ生地で包みました。

Copyright The Royal Hotel, Ltd.

商品概要

商品名　：バナーヌ・アンティエール（オムレットバナナ）
販売期間：～2027 年 3 月 31 日（水）※期間は、変更する場合がございます。
販売料金：540 円
販売場所：リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション 1 階
　　「グルメブティック メリッサ」内「ショコラブティック レクラ」
販売時間：10:00～19:00

シェフショコラティエ 岡井（おかい） 基浩（もとひろ）



1990 年入社。製菓課配属後、パティスリー、ショコラ、アイスクリームなど全ての製菓セクションに携わる。
「ショコラブティック レクラ」専属のショコラティエとして、細部や質感にいたるまで“リアルさ”を追求したハンドメイドのチョコレート作品など、目でも楽しめる遊び心あふれるチョコレートを得意とする。

※上記料金には、税金を含みます。　※写真は全てイメージです。
※記載の期間・営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

＜お客様のご予約・お問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション 1 階「グルメブティック メリッサ」内「ショコラブティック レクラ」
TEL.06-6448-2412（直通）【営業時間】10：00～19：00
公式サイト　https://www.rihga.co.jp/osaka/leclat/
リーガロイヤルホテル オンラインショップ https://www.melissa-ec.jp/

＜本件に関する取材の問い合わせ先＞

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 川原 知巳
〒530-0005　大阪府大阪市北区中之島 5-3-68
TEL. 06-6441-1479（直通）　FAX. 06-6441-1474

Copyright The Royal Hotel, Ltd.