

リーガロイヤルホテル（大阪）で茨城県フェアを開催

リーガロイヤルホテル（大阪）で、本年 7 月～8 月の 2 カ月期間限定で「茨城県フェア」が開催されます。ホテル内レストランにおいて、常陸牛や常陸の輝き、奥久慈しゃも、鹿島灘はまぐり、メロンなど茨城県の季節の食材を使用したメニューがお楽しみいただけます。ぜひご利用ください。

記

- 1 場所 リーガロイヤルホテル
(大阪市北区中之島 5 丁目 3 番 68 号)
- 2 期間 令和 2 年 7 月 1 日 (水) ～8 月 31 日 (月)
- 3 店名と茨城県産食材

店名	食材
タワーウイング 29 階 レストラン シャンボール	常陸の輝き, 鹿島灘はまぐり, メロン
アネックス 7 階 イタリアンレストラン ベラ コスタ	奥久慈しゃも
1 階 メインラウンジ	メロン
地下 1 階 鉄板焼 なにわ	常陸牛
タワーウイング 30 階 日本料理 なかのしま 地下 2 階 カウンター割烹 みおつくし	日本酒, 梅酒

詳しくはリーガロイヤルホテルのホームページをご覧ください。

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/ibaraki/

《シャンボール》

茨城県産豚ロース “常陸の輝き”

ロティ

鹿島灘はまぐりのコンソメ仕立て

茗荷と生姜のコンディマン

【写真提供：リーガロイヤルホテル】

