

2025年7月7日
ロイヤルホールディングス株式会社
コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社

大阪・関西万博の会場内に出店する「ラウンジ&ダイニング」
**完全個室でフレンチを提供する「レセプションルーム」で
神戸牛・国産牛肉のメイン料理付きビュッフェの提供を開始**
フレンチのメイン料理と約70種類のビュッフェを組み合わせた特別なメニューで、“忘れられない美食の思い出”を演出

ロイヤルホールディングス株式会社（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長：阿部 正孝）とコカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長 最高経営責任者：カリン・ドラガン）は、2025年日本国際博覧会（以下「大阪・関西万博」）の会場内に出店する「ラウンジ&ダイニング」（EXPOナショナルデーホール「レイガーデン」2階）の個室エリア「レセプションルーム」にて、2025年6月より、新たにフレンチのメインディッシュ付きビュッフェ2種類の提供を開始しました。神戸牛や国産牛肉を使用したメインディッシュと約70種類のビュッフェを組み合わせた、多彩な食文化を完全個室で体感できる特別なメニューです。

※画像はイメージです。



「神戸牛のポワレ 芳醇な赤ワインソース」



個室例：レセプションルーム「さくら」

■ 大阪・関西万博の会場内に出店する「ラウンジ&ダイニング」

「レセプションルーム」は、1室あたり大人2名様から最大8名様までご利用いただける、会場内でも貴重な完全個室のダイニングスペースです。本格的なフレンチを、ゆったりとご堪能いただけます。記念日や接待、海外からの賓客のおもてなしなど、特別なひとときにふさわしい空間として設計されており、非日常の静けさと美食が融合した“記憶に残る体験”をご提供いたします。

完全予約制のため、落ち着いた空間で安心してお食事をお楽しみいただけるほか、これからの季節には場内の暑さを避けられる快適な空間としてもご利用いただけます。国内外から多くの来場者が訪れる大阪・関西万博において、上質な時間とサービスを求めるゲストのニーズにお応えいたします。

全7室の個室には、「はなみずき」「つつじ」「うめ」「しゃくなげ」「のぎく」「はなしようぶ」「さくら」といった植物にちなんだ名前が付けられており、それぞれ異なる意匠が施されています。壁面装飾やカーペット、家具にいたるまで、部屋ごとに趣の異なる空間演出をお楽しみいただけます。

料理は、フランス料理にルーツをもつロイヤルグループが誇る技術を結集し、一皿ごとに物語を込めたコース料理やメインディッシュを、非日常の個室空間でご提供いたします。国産食材を活かしたメニューや、料理に合わせたペアリングワインもご用意しており、上質なおもてなしのひとときを演出いたします。

〈本件に関するお問い合わせ〉

ロイヤルホールディングス株式会社 広報部
TEL：03-5707-8852 e-mail：koho@royal.co.jp

コカ・コーラ ボトラーズジャパン株式会社 広報部エクスターナルコミュニケーション課
TEL: 03-6896-1707 / Email: pr@ccbj.co.jp

※報道関係者様向けに画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください。

■新登場 神戸牛・国産牛肉を用いたメインとビュッフェを堪能できる、2種類の贅沢なメニュー

完全個室でメインディッシュ付きのビュッフェをお楽しみいただける新たなメニューです。

約70種類の多彩なビュッフェに、神戸牛や国産牛肉を使用した贅沢なフレンチのメインディッシュを組み合わせた、特別なメニューをご用意いたしました。

※画像はイメージです。



メイン料理「神戸牛のポワレ 芳醇な赤ワインソース」付きビュッフェ



国産牛肉のプレゼ トリュフマッシュ

・メイン料理「神戸牛のポワレ 芳醇な赤ワインソース」付きビュッフェ 17,600円（フェア価格）

※価格はすべて税込みです。

※通常価格：24,200円

〈内容〉

- ・メイン料理「神戸牛のポワレ 芳醇な赤ワインソース」
- ・約70種類の料理を取りそろえたビュッフェ

・メイン料理「国産牛肉のプレゼ トリュフマッシュ」付きビュッフェ「いちょう」 19,800円（別途サービス料10%）

〈内容〉

- ・メイン料理「国産牛肉のプレゼ トリュフマッシュ」
- ・約70種類の料理を取りそろえたビュッフェ

提供時間：11:00～21:00（L.O. 19:30）

利用時間：90分／2～8名様／完全個室

ビュッフェの特長：

世界各国の料理をテーマにしたメニューを日替わりで提供。ヨーロッパ、中東、アジア、アフリカなど多様な食文化を紹介する“世界の食体験”が叶います。ハラールやビーガン、ベジタリアンをはじめとする多様なご要望に応じたメニューも取り揃え、さまざまな嗜好に対応しております。野菜を活かしたウェルビーイングな提案や、見た目にも楽しいライブキッチンなど、誰もが楽しめるエンターテインメント性も魅力です。

レセプションルームでは、以下のフレンチコースもお楽しみいただけます。

※価格はすべて税込みです。

・コース「はなみずき」 33,000円（別途サービス料10%）

〈内容〉

【前菜】

- ・カリフラワームースを引き立てる華やかな野菜のテリーヌ
- ・才巻海老 やま山葵
- ・パテ・ド・カンパーニュと旬のフルーツ
- ・淡路産玉葱のビシソワーズ コンソメジュレ

【ポワソン】

- ・国産伊勢海老を印象つけた一皿 ソースブイヤベース

【ビーフ】

- ・神戸牛のポワレ トリュフ香る赤ワインソース

【デザート】

- ・スティッキー トフィープディング
- ・バニラアイスとナッツプディングソース
- ・プティフル



提供時間：11:00～21:00（L.O. 19:30）

利用時間：90分／2～8名様／完全個室

・コース「さくらそう」 27,500円（別途サービス料10%）

〈内容〉

【前菜】

- ・カリフラワームースを引き立てる華やかな野菜のテリーヌ
- ・才巻海老 やま山葵
- ・パテ・ド・カンパーニュと旬のフルーツ
- ・淡路産玉葱のビシソワーズ コンソメジュレ

【ポワソン】

- ・国産伊勢海老を印象つけた一皿 ソースブイヤベース

【ビーフ】

- ・国産牛肉のプレゼ トリュフマッシュ

【デザート】

- ・スティッキー トフィープディング
- ・バニラアイスとナッツプディングソース
- ・プティフル



提供時間：11:00～21:00（L.O. 19:30）

利用時間：90分／2～8名様／完全個室

・コース「ソレイユ（ショートコース）」 14,300円

※価格はすべて税込みです。

手軽に個室でお楽しみいただけるショートコースです。前菜は、【青】【赤】【白】をモチーフに構成。肉料理には、丁寧に焼き上げた神戸牛をご用意し、デザートでやさしい余韻をお届けします。

※画像はイメージです。



前菜



神戸牛のポワレ 芳醇な赤ワインソース

〈内容〉

【前菜】

- ・カリフラワームースを引き立てる華やかな野菜テリーヌ
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・淡路産玉葱のビシソワーズ コンソメ ジュレ

【ビーフ】

- ・神戸牛のポワレ 芳醇な赤ワインソース

【デザート】

- ・スティッキー トフィーブディング バニラアイス添え

提供時間：11:00～15:00（L.O. 13:30）／17:00～21:00（L.O. 19:30）

利用時間：80分／2～8名様／完全個室

※コースメニューの内容は、季節や仕入れ状況により、ご予約時と異なる場合がございます。

また、一部のコースは、状況によりご提供を休止させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

各コースには、ソムリエが厳選した、世界的に評価の高いシャンパンや、品質に優れた国産ワインを取り揃えております。ペアリングもお楽しみいただけます。



ソムリエ 岡野孝志

ソムリエセレクトワイン

【赤】Chateau Mercian Jyonohira Ortus 2019

日本ワインの未来を切り開く“挑戦と革新”の象徴。サステナブルなワイン造りが実践され、そこで育まれたブドウは品質の高さと希少性を兼ね備えています。そのブドウから生まれる「Ortus（オルタス）」シリーズのプレミアムラインワインが当店に優先的に納品されています。神戸牛のポワレや国産牛肉のプレゼなど、しっかりとした味わいの牛肉料理とともに、ぜひご堪能ください。

【白】Chateau Mercian Hokushin Left Bank Chardonnay Rivalis 2023

長野県北部・千曲川左岸の粘土質土壌で育まれたシャルドネは、豊かなアロマと穏やかな酸味が美しく調和しています。世界各国のワインコンクールで金賞を多数受賞するなど、その品質は高く評価されています。2023年ヴィンテージは、当店限定の特別先行ワインです。繊細かつ奥深い味わいをぜひご体験ください。

「ラウンジ&ダイニング」内、カウンター専門店エリアについて

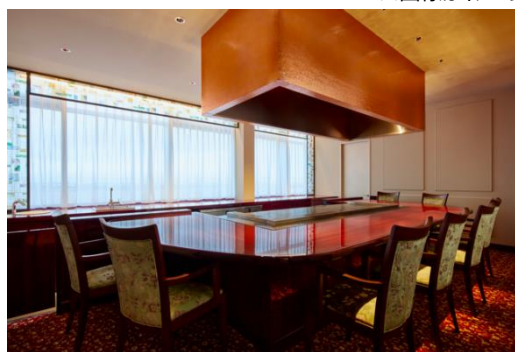
カウンター専門店エリアでは創業以来、独創的な鉄板料理と巧みな空間演出で世界中の美食家を魅了してきた「うかい亭」と、地元大阪府内約500の寿司店で構成され、伝統的な技法を習得した数多くのすし職人を擁する「大阪府鮮商生活衛生同業組合」と協業し、コース料理を提供しております。

未来へ受け継がれる職人たちの熟練した技を間近で体験できる場として、上質なおもてなしとともにお客様をお迎えいたします。

■「うかい亭 大阪」- 五感で味わう、ライブ感あふれる鉄板料理

関西初出店となる「うかい亭 大阪」では、ブランド牛や新鮮な魚介、旬の野菜を使用した“うかい亭”の世界観を、目の前の鉄板で仕上げるライブ感とともにお楽しみいただけます。香りや音、料理人との会話など、五感で味わう非日常の体験をご提供します。

※画像はイメージです。



・神戸牛ディナーコース 38,000円（別途サービス料10%）※価格はすべて税込みです。

〈内容〉 ※季節や仕入れ状況により、メニューはご予約時と異なる場合がございます

- ・オマール海老 旬野菜サラダ
- ・季節の冷製スープ
- ・シェフのお薦め鮮魚
- ・本日の焼野菜
- ・うかい亭スペシャルティ 鮑の岩塩蒸し
- ・神戸牛ステーキ
- ・ガーリックライス
- ・メロン
- ・プティフル

提供時間：17:00～21:00（ご利用時間90分）

・ランチコース 18,700円（別途サービス料10%）

〈内容〉 ※季節や仕入れ状況により、メニューはご予約時と異なる場合がございます

- ・本日の魚介マリネ
- ・季節のスープ
- ・オマール海老 枝豆
- ・鉄板 旬野菜
- ・うかい厳選牛ステーキ
- ・ガーリックライス
- ・メロン
- ・プティフル

提供時間：11:00～16:00（ご利用時間90分）

※事前予約制／「ラウンジ&ダイニング」公式WEBサイトにて受付

株式会社うかい 公式サイト：<https://www.ukai.co.jp/>

■「鮓 晴日（すし はれのひ）」ー “晴れ”の日に味わう、寿司職人の粋

大阪府鮓商生活衛生同業組合が監修する寿司専門店「鮓 晴日」は、“素材の味”を最大限に活かした寿司を、コース仕立てで提供。関西や国内各地の厳選素材を用いたにぎり・押し寿司・巻き寿司など、職人技の粋を集めた内容です。お客様のご予定やお食事時間にあわせた柔軟な提供が可能で、細やかな配慮も魅力です。

※画像はイメージです。



・コース「晴れ」 22,000円（別途サービス料10%）

※価格はすべて税込みです。

〈内容〉

- ・お通し
- ・鉢物
- ・にぎり 9貫
- ・押し寿司（小鯛・富士サーモン）
- ・棒寿司（鰹・鯖）
- ・厚焼玉子
- ・煮穴子
- ・本まぐろ炙り
- ・赤だし
- ・巻き寿司
- ・お抹茶

提供時間：1日5枠／90分制

スタート時間：11:00／13:00／15:30／17:30／19:30

・コース「祭り」 18,000円（別途サービス料10%）

〈内容〉

- ・お通し
- ・にぎり 9貫
- ・押し寿司（小鯛・富士サーモン）
- ・棒寿司（鰹・鯖）
- ・厚焼玉子
- ・煮穴子
- ・本まぐろ炙り
- ・赤だし
- ・巻き寿司
- ・お抹茶

提供時間：1日5枠／90分制

※事前予約制／「ラウンジ＆ダイニング」公式WEBサイトにて受付

大阪府鮓商生活衛生同業組合 公式サイト：<https://www.osaka-sushi.net/>

【ご予約について】

レセプションルーム内すべてのコースおよびカウンター専門店エリアは全て事前予約制となります。

<https://lounge-dining-expo.jp/banpaku/>

banpaku-lounge-dining@royal.co.jp

080-4148-3902

■店舗概要

名 称：「ラウンジ＆ダイニング」

住 所：〒554-8089 大阪市此花区夢洲中一丁目地先

大阪・関西万博 E14-N201 ナショナルデーホール「レイガーデン」2F ラウンジ＆ダイニング

<https://maps.app.goo.gl/6YHAC5pNF2A7Ezba6>

客 席 数：263席

店舗面積：984.9㎡

営業時間：11:00～21:00

【店舗外観】



〈関連リリース〉

2024年3月26日付リリース

ロイヤルグループ3度目の国際博覧会へ2025年大阪・関西万博従業員食堂の営業出店参加候補者に選定

https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news_20240326_1.pdf

2024年11月26日付リリース

ロイヤルホールディングスとコカ・コーラ ボトラーズジャパン、大阪・関西万博に「ラウンジ＆ダイニング」を出店

https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news20241126_14.pdf

2025年3月13日付リリース

ロイヤルホールディングスとコカ・コーラ ボトラーズジャパンが、大阪・関西万博に協働出店する

「ラウンジ＆ダイニング」で「うかい亭」・「大阪府鮮商生活衛生同業組合」と協業

<https://www.royal-holdings.co.jp/release/upfiles/news20250313.pdf>

〈Instagram：「ラウンジ＆ダイニング」公式アカウント〉

<https://www.instagram.com/lounge.dining/>

