

Press Release
2022.11 | 1/3

THE RAY

リーガロイヤルホテル「THE RAY」
大阪市北区中之島5-3-68 | tel 06-6441-0954



シェフ倉員直樹がオーセンティック・フュージョン（正統 × 融合）をプレートで表現
様々なクリエイターとコラボし、光をテーマにデザインした五感で楽しむ食の探求型レストラン

リーガロイヤルホテル「THE RAY（ザ・レイ）」 12月2日 [金] グランドオープン

リーガロイヤルホテル（大阪市北区中之島、総支配人 中川 智子）のオーセンティック・フュージョン・レストラン「THE RAY」が2022年12月2日（金）にグランドオープンします。

代々受け継がれてきたホテルレストランの技術と伝統を土台に、ここでしか味わえない革新的な料理体験を融合したレストランが誕生します。「THE RAY」の店名にもあるように「一筋の光」をテーマにレストラン全体をデザイン。新しい料理体験に向き合えるよう、限りなく無駄な要素を排除し「削ぎ落とす美学」を徹底した空間設計で、五感＜味覚・聴覚・視覚・嗅覚・触覚＞を研ぎ澄まし、料理の本質に深く向き合える食体験をお楽しみいただけます。

オーセンティック・フュージョン（正統×融合）をテーマに
ホテルレストランの進化系を目指す

シェフ倉員 直樹（くらかず なおき）が、海外のミシュランレストランでの経験とホテルレストランの伝統を融合させたオーセンティック・フュージョン（正統 × 融合）をテーマに新たな食をご提案します。



本リリースに関する
お問い合わせ ▶

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当：株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所：〒153-0064 東京都目黒区下目黒1丁目8-1 アルコタワー 7階

E-mail：igarashi@a-ms2.com / TEL：03-4334-8264 / 携帯：090-1761-1417 / FAX：03-6635-5040

Press Release

2022.11 | 2/3

THE RAY

リーガロイヤルホテル「THE RAY」
大阪市北区中之島5-3-68 | tel 06-6441-0954



写真はイメージです



倉員 直樹（くらかず なおき）

2003年1月 リーガロイヤルホテル入社
「コーヒーハウス コルベージュ」「レストラン
シャンボール」「調理部(宴会)」を経て、2014
年フランスシャンパーニュ地方ランスにある
三つ星レストラン「ラシェット シャンブノワ
ーズ」と、パリにある二つ星レストラン「ラセ
ール」にて研鑽を積む。2020年1月、リーガロ
イヤルホテル京都「フレンチダイニング トップ
オブ キョウト」シェフに就任。2022年10月、
リーガロイヤルホテル「THE RAY」シェフ就任。

様々なクリエイターとのコラボレーションで五感を刺激するレストラン体験

「THE RAY」では常に新たな食体験の追求を行うために年間を通じて様々なクリエイターとのコラボレーションをおこない五感を刺激する体験を生み出します。

空間デザイン / Space Design

graf



「暮らしのための構造」をテーマに、空間、家具、照明、グラフィック、プロダクトのデザインから、アート、食に至るまで、暮らしに関わるあらゆるものづくりに取り組む関西を代表するクリエイティブユニット「graf」が空間デザインを担当。レストランへと誘う光の回廊の設計や研ぎ澄まされたミニマルな店内は、テーブルに座る前から新たな料理に出会う旅路のような空間設計となっています。

大阪を拠点に家具の製造・販売、スペースデザイン、プロダクトデザイン、ブランディングデザイン、グラフィックデザイン、コミュニティデザイン、カフェの運営や食や音楽のイベント運営など、暮らしにまつわる様々な要素を、複数の異業種から生まれるアイデアをもとに実験的に試みながら実践するクリエイティブユニット。企業や地域、社会の課題の発見から解決にいたるまで、クリエイティブの力でサポートしている。



本リリースに関する

お問い合わせ ▶

取材依頼、画像貸し出し、ご不明点などございましたらお気軽にお問い合わせくださいませ。

PR担当：株式会社 Casokdo 五十嵐 洋

住所：〒153-0064 東京都目黒区下目黒1丁目8-1 アルコタワー 7階

E-mail : igarashi@a-ms2.com / TEL : 03-4334-8264 / 携帯 : 090-1761-1417 / FAX : 03-6635-5040

ノンアルコールドリンク / Drinks

ドリンクディレクター

上杉 竜也 (うえすぎ たつや)

季節の移ろいを細やかに表現したコース料理に合わせて、THE RAYがご提案するオリジナルノンアルコールドリンクをドリンクディレクター上杉 竜也氏が監修。味覚や季節に合わせたペアリングを提案します。



東京都出身。都内会員制クラブ、5つ星外資系ホテルでの勤務、京都のライフスタイルホテルの立ち上げに参加、その後レストランにてミシュラン1つ星獲得を経験、2022年4月に独立。現在はドリンクディレクターとして、コンサルティング、監修、アート活動を行う液体の調合師。

店内楽曲 / BGM

WONK

料理とともに空間全体を体感していただけるよう店内楽曲は、多方面から音楽性の高さを支持されているエクスペリメンタル・ソウルバンド「WONK」が選曲を担当。メンバーそれぞれが独自に楽曲をセレクトし、お客様をお迎えいたします。



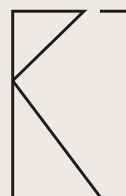
日本の音楽を再定義するエクスペリメンタル・ソウルバンド「WONK」。メンバーそれぞれがソウル、ジャズ、ヒップホップ、ロックのフィールドで活動するプレイヤー / プロデューサー / エンジニアという異色なバンド。2016年の1stアルバム発売以来、国内有数の音楽フェス出演や海外公演の成功を果たし、ジャンルや世代を超えた国内外のビッグアーティストへ楽曲提供・リミックス・演奏参加するなど、音楽性の高さは多方面から支持されている。2020年6月に4枚目のフルアルバム『EYES』をリリース。フル3DCGによる配信ライブを行い、TwitterのトレンドTOP10に入るなど話題に。2021年2月には香取慎吾氏とのコラボ曲「Anonymous (feat. WONK)」をリリースし初のドラマ主題歌を担当。さらには和田アキ子氏への楽曲提供を行うなど、リクエストが後を絶たない。2022年には、新曲「Pieces」を3月にリリース。5月には2年ぶりのニュー・アルバム『artless』リリース。さらには FUJI ROCK FESTIVAL '22、ROCK IN JAPAN FESTIVAL 2022へ出演。9月にはWONKの制作現場を追ったドキュメンタリー映画が全国上映。

「THE RAY」概要

■店舗名称	「THE RAY」(アネックス7階) 2022年12月2日(金) グランドオープン
■営業時間	ランチ 12:00~14:00 / ディナー 18:00~20:30 ※ディナータイムは、小学生以下のお子様は個室のみご利用とさせていただきます
■料金	ランチ 8,500円~ / ディナー 12,500円~ ※税金・サービス料を含みます
■席数	50席(個室:2室 4~12名 / 個室料 6,325円)

お客様のご予約
お問い合わせ先

■TEL	06-6441-0954
■URL	https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/theray



THE RAY

Instagram キャンペーン開催

アカウント▶https://www.instagram.com/theray_osaka/12月2日より食事券が当たる Instagram キャンペーンを実施。
フォロワーさまの中から抽選でプレゼント!

大阪・中之島にオーセンティック・フュージョンレストラン「THE RAY」が新しくオープン。
オープンを記念して、フォロワーの皆さまの中から抽選でお食事券をプレゼントいたします。



■食事券内容 ランチお食事券(¥8,500相当)10組20名さま または ディナーお食事券(¥12,500相当)5組10名さま

■期間 2022年12月2(金)~2023年1月15日(日)

※当選された方には2023年1月16日(月)~1月31日(火)の間にDMにてご連絡いたします。

※当企画の注意事項等は、12月2日(金)投稿のストーリーズハイライト「プレゼント企画」のリンクよりご確認ください。