

【PRESS RELEASE】

2025 年 8 月 25 日
株式会社ロイヤルホテル



～スパイスの余韻が語る、贅沢な大人の時間～

グルメブティック メリッサ

黒毛和牛や北海道産帆立を使用した「RIHGA ROYAL RICH カレー」2 種を販売

期間:2025 年 8 月 25 日(月)～

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 ^{うえだ ふみかず} 植田 文一)は、2025 年 1 月 16 日(木)に迎えた創業 90 周年を記念して、「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 階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、「RIHGA ROYAL RICH 黒毛和牛カレー」・「RIHGA ROYAL RICH 北海道帆立カレー」を販売します。



グルメブティック メリッサ「黒毛和牛カレー・北海道帆立カレー」

創業 90 周年を記念した商品として、「グルメブティック メリッサ」料理長 ^{ごとう} 五嶋の、「ご家庭でも、ホテルで味わうような特別なひとときをお過ごしいただきたい」という想いから開発を始めた「RIHGA ROYAL RICH カレー」。素材にこだわり、スパイシーな大人の味を追求して約 1 年に亘る試行錯誤を繰り返し、このたび「RIHGA ROYAL RICH 黒毛和牛カレー」と「RIHGA ROYAL RICH 北海道帆立カレー」が完成しました。香味野菜やガラムマサラ、カルダモンなどの香辛料をブレンドした深いコクと香りが引き立つルーとともに、厳選した黒毛和牛や、北海道噴火湾産の帆立貝を使用した贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

ブラックとゴールドを基調とした高級感あふれるパッケージで、特別な日の食卓や、お中元、お歳暮など、たいせつな方への贈り物にも最適です。

「RIHGA ROYAL RICH カレー」商品の概要は、次の通りです。

< 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」

TEL.06-6448-2412(直通) 営業時間 9:00～19:00 (電話受付 10:00～)

公式サイト <https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/>

*** 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 ^{かわはら ともみ} 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

■グルメブティック メリッサ「RIHGA ROYAL RICH カレー」概要

【販売期間】2025 年 8 月 25 日(月)～

【販売料金】黒毛和牛カレー 1,620 円(税金含む)、北海道帆立カレー 1,512 円(税金含む)

【販売場所】リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション 1 階「グルメブティック メリッサ」

または、オンラインショップ

【営業時間】9:00～19:00 (電話受付 10:00～)

・黒毛和牛カレー

黒毛和牛の旨味と国産玉葱の甘味が特長の欧風スパイスカレー

厳選した黒毛和牛を贅沢に使用した、「グルメブティック メリッサ」料理長監修のオリジナル RICH カレー。

国産玉葱をたっぷりと使用しじっくりと炒め甘味を引き出し、香味野菜・トマト・りんごなどに、クミン・コリアンダー・ガラムマサラ・カルダモンなどオリジナル配合でブレンドした欧風スパイスカレーです。

黒毛和牛を大きめにカットし、香味野菜・ブイヨンなどとともにホロホロになるまで柔らかく煮込みました。ブラックペッパー・チリパウダー・カイエンヌペッパーをプラスした香り豊かなカレーソースで、大人向けのスパイシーな後味に仕上げています。



・北海道帆立カレー

帆立貝の旨味とスパイス香る大人のカレー

北海道噴火湾産の帆立貝を贅沢に使用した、「グルメブティック メリッサ」料理長監修のオリジナル RICH カレー。

香辛料は帆立貝と相性の良い、ガラムマサラ・カルダモン・クミンを中心に配合。

大人向けの辛口に仕上げるためカイエンヌペッパー・ホワイトペッパー・チリパウダーを加えたスパイス香るカレーソースと香味野菜・りんご・バナナ・チャツネ・ワインなどとビーフブイヨン・チキンブイヨンで煮込んだカレーソースに帆立貝を加え仕上げました。隠し味にオイスターソース・アサリエキスでシーフードの旨味と香りをプラスしています。



※料金は税金を含みます

※写真はすべてイメージです

※商品は予告なく販売を終了することがあります

※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります