

2025年11月25日
株式会社ロイヤルホテル

【PRESS RELEASE】

テイクアウト アフタヌーンティーBOXにクリスマス限定商品が登場！

「グルメブティック メリッサ」

おうちで楽しむ、華やかクリスマスパーティメニュー 2025

[販売期間]12月1日(月)～順次、12月25日(木)まで ※商品により異なります

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 植田文一^{うえだ ふみかず})は、「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエットコレクション」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、クリスマス限定のテイクアウトアフタヌーンティーBOXやパン、総菜、シャンパンを12月1日(月)から12月25日(木)まで販売します。



「テイクアウトクリスマスアフタヌーンティーBOX」イメージ

今年のパーティメニューには、ホテルで過ごす特別なひとときをご自宅でもお楽しみいただける「テイクアウトアフタヌーンティーBOX」に、1日10台限定のクリスマスバージョンが新登場。いちごのマカロンやクリスマスマンブラン、ショトレ等全12種のメニューが勢揃いします。

そのほか、クリスマス気分を盛り上げるパン各種には、人気のプレミアム食パン「ロイヤル・リッチ シフォン」のミルキーで柔らかい食感の生地を使用し、中にカスタードクリームを包んだ「雪だるまブレッド」や、コルネ型に焼きあげたパイ生地にチョコレートクリームまたはカスタードクリームを詰め、星型のクッキーをあしらった「ショコルネ～クリスマスver.～」、「カスタードコルネ～クリスマスver.～」などがラインアップ。

さらに、クリスマスの食卓を彩るパーティディリには、華やかな「クリスマスオードブル」、柔らかくジューシーに焼きあげた「クリスマスチキン」、牛ほほ肉をホテル自家製のシチューソースで煮込んだ「ビーフシチュー」などの、特別なメニューをご用意しました。

「テイクアウトアフタヌーンティーBOX」など一部商品の受け取りには、「リーガロイヤルホテル オンライんショップ」の事前予約「店舗受け取りサービス」が便利です。

クリスマスパーティメニュー 商品の詳細は次の通りです。

<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 ヴィニエットコレクション 1階「グルメブティック メリッサ」

TEL.06-6448-2412(直通)【営業時間】10:00～19:00

公式サイト <https://www.rihga.co.jp/osaka>

リーガロイヤルホテル オンライんショップ <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

■グルメブティック メリッサ「クリスマスパーティメニュー 2025」概要

【予約期間】パン:～12月 18 日(木)

アフタヌーンティーBOX:お渡し日の 7 日前まで

パーティデリ:～12月 16 日(火)

※アフタヌーンティーBOX など、一部商品は「オンラインショップ」の「店舗受け取りサービス」にてご予約いただけます（店舗受け取りサービス <https://www.melissa-ec.jp/view/page/christmas2025>）

※配送は出来かねますので予めご了承ください

【お渡し・販売期間】パン:12月 1 日(月)～12月 25 日(木)

アフタヌーンティーBOX:12月 19 日(金)～12月 25 日(木)

パーティデリ:12月 23 日(火)～12月 25 日(木)

【販売時間】10:00～19:00 ※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

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

【商品概要】

◆パン

※店頭販売もございます。

①チョココルネ～クリスマス ver.～ 390 円(1 個)

コルネ型に焼きあげたパイ生地にチョコレートクリームを詰め、星型のクッキーをあしらいました。

②カスタードコルネ～クリスマス ver.～ 390 円(1 個)

コルネ型に焼きあげたパイ生地にカスタードクリームを詰め、星型のクッキーをあしらいました。

③ラタトイユのキッシュ 450 円(1 個)

クロワッサン生地のキッシュにラタトイユとグリルチキンをトッピング。バジルがアクセントです。

④雪だるまブレッド 350 円(1 個)

人気のプレミアム食パン「ロイヤル・リッチ シフォン」のミルキーで柔らかい食感の生地で、カスタードクリームを包みました。

⑤香るトリュフオイルのプチフランス 170 円(1 個)

バゲット生地を焼きあげ、トリュフオイルと沖縄の塩をトッピングした、香り豊かなパンです。



①「チョココルネ～クリスマス ver.～」(左)
②「カスタードコルネ～クリスマス ver.～」(右)



③「ラタトイユのキッシュ」



④「雪だるまブレッド」



⑤「香るトリュフオイルのプチフランス」

◆テイクアウト アフタヌーンティーBOX

テイクアウト クリスマスアフタヌーンティーBOX

[約 1～2 人前] 5,500 円 ※7 日前までの予約制・1 日 10 台限定

いちごのマカロン / いちごそっくりムース / チョコレートミニタルト / クリスマスモンブラン / チョコレートムース / ボンボンショコラ / いちごのスコーン / シュトレン / 黒毛和牛ハンバーガー / パテドカンパニーユといちごのカナッペ / ベーコンとほうれん草のキッシュ / 生ハムとモッツアレラチーズ・トマトのピンチョス



「テイクアウト クリスマスアフタヌーンティーBOX」イメージ

◆パーティディリ

※②～⑥は店頭販売もございます。

①クリスマスオードブル ※12月16日(火)までの予約制

[約23.5×23.5×5.5cm:約1～2人前/310g] 3,200円

クリスマスの食卓を華やかに彩る前菜の盛り合わせです。

②クリスマスチキン[1本] 1,650円

タイムやオレンジ、黒胡椒を纏わせた鶏もも肉を柔らかくジューシーに焼きあげました。

③ビーフシチュー[約1人前] 1,800円

牛ほほ肉をホテル自家製シチューソースで煮込み、温野菜を添えました。

④ローストビーフ丼 トリュフ風味[約1人前] 2,600円

野菜のピラフにローストビーフと温度卵を乗せて、相性の良いトリュフ風味のソースでリッチな味わいです。

⑤仔羊のロースト クスクス添え[約1人前] 2,800円

背ロースを柔らかくロースト。トマト風味のクスクスと野菜を添え、タイムとマスタードがアクセントのクリアなソースをチョイスしました。

⑥淡路島産たまねぎを使ったオニオンスープ パイ包み焼き[約1人前] 750円

淡路島産たまねぎをじっくりソテーして作ったオニオンスープにグリエールチーズを加え、コクをプラスしパイで包んで焼きあげています。



①「クリスマスオードブル」イメージ



④「ローストビーフ丼 トリュフ風味」イメージ

◆シャンパニユ

①ブラック・クリエイション<ランソン>NV ※専用箱付 9,900円

1760年創業の歴史あるシャンパニユメゾン「ランソン」が、伝統的な製法と2023年から一新した製法を融合させて作られるシャンパニユです。特級畑と一級畑のブドウを50%以上使用、熟した柑橘果実やリンゴのフレッシュな果実味に、ブリオッシュを感じる風味が広がります。バランスの取れた酸味と深みある味わいが余韻に続きます。



①ブラック・クリエイション
<ランソン>NV

②ブリュット<アルフレッド・グラシアン>NV ※専用箱付 10,780円

アルフレッド・グラシアンは樽発酵・樽熟成での製法を伝統的に続ける数少ないメゾンの一つです。一番搾りのキュヴェのみを使用し、通常規定よりも長い瓶熟成をすることで、風味豊かなシャンパニユに仕上がります。洋ナシや蜜リンゴのような香りと果実味が魅力です。ほのかに香るスパイスや樽の風味、芳醇な味わいと余韻が長く続きます。



②ブリュット
<アルフレッド・グラシアン>NV

◇オンラインショップ「店舗受け取りサービス」について

クリスマスパーティメニューのほか、クリスマスケーキ、ショートブレッド等各種商品を事前ご予約のうえ、店舗にてお受け取りいただけます。

<https://www.melissa-ec.jp/view/page/christmas2025>

※配送は出来かねますので予めご了承ください



※写真はイメージです ※料金は税金を含みます

※商品の仕様は予告なしに変更・販売を中止する場合があります

※材料の入荷状況により、販売を休止する場合があります