



RIHGA ROYAL HOTELS

【PRESS RELEASE】

2026 年 8 月 31 日
株式会社ロイヤルホテル

ハロウィンを彩る秋限定グルメが登場
グルメブティック メリッサ「秋の収穫祭」

期間:2026 年 10 月 1 日(木)～ 31 日(土) ※一部商品は、9 月 1 日(火)～

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^{うゑだ ふみかず})は、「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 階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、“ハロウィン”をテーマにしたケーキやパン、焼き菓子、総菜全 13 種を販売する「秋の収穫祭」を 10 月 1 日(木)から 10 月 31 日(土)まで開催します。



「秋の収穫祭」イメージ

ケーキは、紫いもとマスカルポーネやクリームチーズをふんだんに使用した、鮮やかなチーズケーキ「ヴィオレット・フロマージュ～紫いもチーズケーキ～」をはじめ、パンプキンの優しい甘さが広がる「タルト・ポティロン～パンプキンタルト～」、黒と紫のコントラストが美しい「シュー・ノワール・セザム～黒ごまのシュークリーム」の 3 種を販売します。さらに、秋の味わいをたっぷりと詰め込んだパン 5 種や総菜 2 種、ハロウィン限定カップケーキ 3 種も取りそろえました。

お子様から大人まで笑顔になる、愛らしさと上質な味わいを兼ね備えた商品をご用意いたします。また、ご家族での団らんのひとときを演出するほか、手土産にもご利用いただけます。

「秋の収穫祭」の商品の概要は、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 ヴィニエツト 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/melissa/products/autumn-harvest-fair/>

**** 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^{かわはら ともみ}、堀内 瑞紀^{ほりうち みずき}

〒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「秋の収穫祭」概要

【期 間】 2026 年 10 月 1 日(木)～31 日(土) ※焼き菓子と一部のパンは 9 月 1 日(火)から販売します。

【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 ヴィニエツ コレクション 1 階「グルメブティック メリッサ」

◆ケーキ



「収穫祭」ケーキイメージ

① タルト・ポティロン ～パンプキンタルト～ 756 円

ヘーゼルナッツやアーモンドにオレンジを混ぜ込んで焼き上げた風味豊かなタルト生地に、丁寧に炊き上げた、シナモンがほのかに香るパンプキンクリームを華やかにデコレーションしました。

② ヴィオレット・フロマージュ ～紫いもチーズケーキ～ 756 円

紫いもとマスカルポーネやクリームチーズ、生クリームをふんだんに使用した鮮やかなチーズケーキにバニラムースとキャラメルムースをトッピング。ほんのりシナモンが香る赤ワインソースで味の変化が楽しめます。土台にはココアクッキー生地にホワイトチョコレートとフィアンティーヌを合わせました。

③ シュー・ノワール・セザム ～黒ごまのシュークリーム～ 648 円

黒ごまの風味が香ばしいシュー生地の中に、天然バニラが香るカスタードクリームとホテルオリジナルシャンティを合わせたディプロマットクリームと、しっかりとしたボディの紫いもペーストクリームを挟みました。

◆焼き菓子 ※販売日:9 月 1 日(火)～10 月 31 日(土)



「収穫祭」焼き菓子イメージ

① 鳴門金時と黒ごまのカップケーキ 540 円

鳴門金時芋を使用し、黒ゴマパウダーを練りこんだパウンドケーキ。

② かぼちゃとサルタナレーズンのカップケーキ 540 円

北海道えびすかぼちゃを使用し、有機栽培のサルタナレーズンを加えたパウンドケーキ。

③ くりとマカダミアナッツのカップケーキ 540 円

栗とローストしたマカダミアナッツが風味豊かなパウンドケーキ。

◆パン



「収穫祭」パンイメージ

- ① おぼけフーガス 410 円
バケット生地にオリーブスライスとベーコン、セミドライトマトを混ぜ込み、高温でパリパリに焼き上げました。
- ② くろねこパン 330 円
ブラックココアを練り込んだブリオッシュ生地にジャンドゥーヤを包み焼き上げました。
- ③ ミイラウインナーパン 340 円
ウインナーとチーズを、粒マスタードを塗った食パン生地で編み込み、ミイラ風に仕上げました。
- ④ かぼちゃメロンパン 410 円 ※9 月 1 日 (火)より販売
ブリオッシュ生地にかぼちゃペーストが入ったクッキー生地をのせて焼き上げ、中にかぼちゃクリームを絞りました。
- ⑤ もっちり！ゴマとさつまいも 504 円 ※9 月 1 日 (火)より販売
人気の「もっちり！じゃがいもパン」の生地に黒ゴマとダイス状にカットしたさつまいもを練り込み焼き上げました。

◆総菜



「収穫祭」総菜イメージ

- ① かぼちゃのハロウィンキッシュ 1カット 800 円
大きめにカットしたかぼちゃとベーコン入りでボリュームたっぷりに焼き上げたキッシュに、鮮やかな紫いもピューレと赤パプリカのこうもりをデコレーションしました。
- ② ハロウィン和牛ハンバーグステーキ トマトソース 1,800 円
黒毛和牛のミンチ肉を使用したハンバーグステーキ。かぼちゃのニョッキやモッツアレラチーズと相性の良いトマトソースで仕上げました。電子レンジ対応のスキレット型容器入りで、そのままお召し上がりいただけます。

※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