

食事後のシメや、お酒とともに味わうスイーツ

“大人スイーツ”を販売

2018 年 6 月 1 日(金)～7 月 31 日(火)

(※店舗により提供期間が異なります。)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 田辺 能弘^{たなべ ともひろ})は、6 月 1 日(金)から 7 月 31 日(火)の期間、直営レストラン・バー計 10 店舗で、お食事後のシメとして、またお酒とともに味わう甘味として楽しめる「大人スイーツ」を販売します。

地下 2 階「セラーバー」では、リーガロイヤルホテルのマスターバーテンダー古澤 孝之^{ふるさわ たかゆき}とセラーバーのシェフ塚田 憲^{つかだ けん}が初めてコラボレーションした大人のパフェ「Parfait^{パ・フ・エ} 4 “C”^{・キャトル}～大人が嗜むチョコレート・パフェ～」を販売。

ヨーロッパで食後の大人の嗜みとされる「4 つの“C” (※)」をチョコレートパフェで表現しました。赤と黒でコーディネートされたスタイリッシュなビジュアルが印象的なパフェの上には、ココアパウダー入りのシガー生地を「Cigar」と掛けて飾っています。食事後のシメパフェとして、そのままお楽しみいただくのはもちろん、チョコレートリキュール(Chocolate)やコーヒーリキュール(Coffee)、コニャック(Cognac)などが入ったマスターバーテンダーがブレンドした絶妙なバランスのオリジナルリキュールをかけてお召しあがりいただくと、味や食感の変化もさらにお楽しみいただけます。

(※)「4 つの C」... 「Chocolate」「Cognac」「Coffee」「Cigar」



1 階「メインラウンジ」では、暑い季節にぴったりの南国フルーツを使用した「南国フルーツのカクテルパフェ」をご用意。

色鮮やかなミントリキュールのジュレをアクセントに、ジュレやアイスマルクなど 5 層で構成。白ワインジュレやパッションフルーツのジュレが爽やかな味わいで、大人っぽくシャンパーニュと合わせて楽しむのがおすすめです。パイナップルのコンポートやマンゴーを添えることで、見た目も南国らしさを演出。夏の始まりにぴったりのパフェです。

「大人スイーツ」の詳細は次の通りです。

◆大人スイーツフェア 概要 ※記載の料金はすべて税金・サービス料を含みます。

■セラーバー (地下2階) 06-6448-0327(直通)

「Parfait 4 “C”～大人が嗜むチョコレート・パフェ～」

【期 間】 6月1日(金)～7月31日(火)

【提供時間】 18:00～24:00(ラストオーダー23:45)

【料 金】 (単品)2,970 円

【内 容】

『マスターバーテンダー 古澤 × セラーバー シェフ 塚田』の初コラボレーションスイーツ。赤と黒でコーディネートされた、スタイリッシュなビジュアル、食後の大人の嗜み「4 つの"C"」(*)を表現した「大人のチョコレート・パフェ」です。

(※)「4 つの C」...「Chocolate」「Cognac」「Coffee」「Cigar」



■メインラウンジ (1階) 06-6441-0956(直通)

「南国フルーツのカクテルパフェ」

【期 間】 6月1日(金)～8月31日(金)

【提供時間】 12:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【料 金】 (単品)1,782 円

セット(コーヒーor 紅茶)2,376 円/セット(シャンパーニュ)4,467 円

【内 容】

暑い季節にぴったりな南国フルーツをたっぷりと使用したパフェ。色鮮やかなミントリキュールをアクセントに、5層で構成されたパッションフルーツやミントのジュレが爽やかさを演出します。パインアップルのコンポートなど見た目でも南国の雰囲気が感じられる一品です。



■レストラン シャンボール (タワーウイング 29階) 06-6441-0953(直通) ※定休日:毎週月曜

「向日葵はちみつとフロマージュのパルフェグラッセ ヴァン・ドゥー・ナチュレルを添えて」

【期 間】 6月1日(金)～7月31日(火)

【提供時間】 12:00～14:00 / 18:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【料 金】 (単品)3,802 円

【内 容】

ブルゴーニュ地方のはちみつとブルーチーズ風味のクランブルが大人な味わいを演出するパルフェグラッセ(やわらかいムース状の氷菓)。桃やオレンジを感じる香り豊かな甘口ワイン「ミスカ・ボーム・ド・ヴニーズ」をショットグラスで添え、お酒とのマリアージュをお楽しみいただけます。



■**イタリアンレストラン ベラ コスタ**（アネックス 7 階）06-6441-0954(直通) ※定休日:第 4 火曜

「**バナナとアプリコットのショコラボール**」

【期 間】6 月 1 日(金)～7 月 31 日(火)

【提供時間】11:30～14:30 / 17:30～21:30(ラストオーダー21:00)

【料 金】(単品)1,545 円

コース(グランデ) 15,444 円

※コースのデザートとして提供

【内 容】

中に隠れた甘酸っぱいアプリコットジャムがアクセントのまろやかなバナナムースを、ビターチョコレートでコーティングしたデザート。デザートワインとの相性も抜群です。



■**オールデイダイニング リモネ**（ウエストウイング 1 階）06-6441-1056(直通)

「**大人かわいい スイーツプレート**」

【期 間】6 月 1 日(金)～6 月 30 日(土)

【提供時間】11:00～22:00(ラストオーダー21:30)

【料 金】(単品)1,800 円

【内 容】

3 種の中よりお好みで選べる 2 種のアイスクリーム、マシュマロをトッピングしたソフトクリーム、チョコレートのカップに入ったプリンやフルーツと盛りだくさんなプレートデザート。ご友人と一緒にシェアしていただくのもおすすめです。見た目もかわいらしく思わず写真に撮りたくなるようなスイーツです。



■**中国料理 皇家龍鳳**（ウエストウイング 15 階）06-6445-1387(直通) ※定休日:第 3 火曜

「**杏仁パフェ**」

【期 間】6 月 1 日(金)～7 月 31 日(火)

【提供時間】11:30～14:30 / 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【料 金】(単品)1,426 円

【内 容】

中国料理の定番デザート、杏仁豆腐をベースにアレンジし、季節のフルーツとともにお召しあがりいただけるさっぱりとした味わいのパフェです。シロップに色鮮やかなブルーキュラソーを用い効かせ見た目も涼やかに仕上げました。



■**日本料理 なかのしま**（タワーウイング 30 階）06-6441-0952(直通) ※定休日:第 1 火曜

「**抹茶ムース 水羊羹 麦焼酎(百年の孤独)のレモンゼリーの三層寄せ**」

【期 間】6 月 1 日(金)～7 月 31 日(火)

【提供時間】17:00～21:30(ラストオーダー21:00)

【料 金】コース(京町堀会席)17,820 円

コース(料理長お任せ会席) 21,384 円～

※会席のデザートとして提供

【内 容】

抹茶ムースと水羊羹、琥珀色の麦焼酎「百年の孤独」のレモンゼリーが 3 層になったデザート。ストローで底の抹茶ムースからお召しあがりいただき、その後 3 種類の層が口の中で混ざり合う趣向を凝らした一品です。



■鉄板焼 なにわ (地下1階) 06-6448-0302(直通)※定休日:第2火曜

「びわのコンポート アマレットのソルベ添え」

【期 間】 6月1日(金)～7月31日(火)
【提供時間】 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)
【料 金】 コース(鉄板焼 ディナー) 15,444円～
※ディナーコースのデザートとして提供

【内 容】

白ワインでコンポートしたびわと、コンポートのシロップにジンを加えたジュレの上に、アーモンドの風味香るアマレットソルベを合わせたデザート。鉄板焼の後にすっきりとした味わいをお楽しみいただける大人のデザートです。



■カウンター割烹 みおつくし (地下2階) 06-6441-0978(直通)

初夏の滞づくし

「初夏の実りを味わう和ゼリー」

【期 間】 6月1日(金)～7月31日(火)
【提供時間】 17:00～21:30(ラストオーダー21:00)
【料 金】 (単品)2,139円
【内 容】

「黒カシス」を使ったリキュールのゼリー寄せに旬の果実と芳醇な味わいをもつ、もち米のリキュール「有機三州味噌」を使ったこだわりのアイスクリームを添えた大人の冷菓です。



■リーチバー (1階) 06-6441-0983(直通)

「お酒と楽しむ果実のマカロン」

【期 間】 6月1日(金)～7月31日(火)
【提供時間】 11:00～24:00(ラストオーダー23:45)
【料 金】 (単品)1,426円 / セット(カクテル「Aile d'ore」) 3,564円
【内 容】

2017 サントリー ザ・カクテルアワード受賞作品のカクテル「Aile d'ore」^{エル ドール}に使用されている、レモン・あんず・桃の味わいを3種のマカロンでアレンジ。フルーティで奥深い味わいのカクテルとともに楽しみいただけます。



◇お客様のご予約・お問い合わせ先：リーガロイヤルホテル TEL.06-6448-1121(代表)

<https://www.rihga.co.jp/osaka>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル グループサービス部門 広報担当 ^{むらた まゆみ たかはし ちえ たかはし さと} 村田 真弓、高橋 知英、高橋 佐都
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1474