

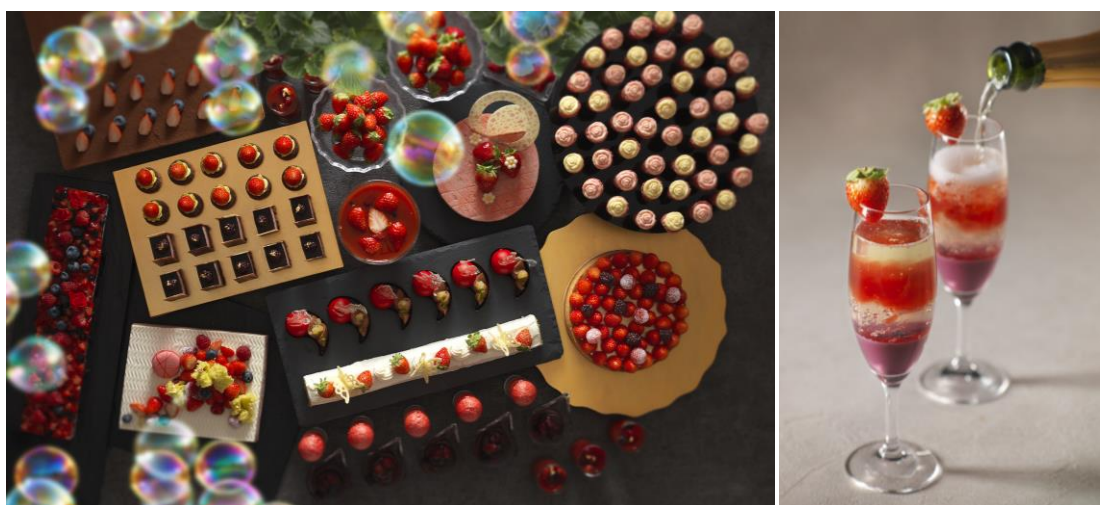
平成最後のいちごスイーツビュッフェ！

**第一弾「プレシャスバブリーベリー」**

2018年12月1日（土）から2019年1月29日（火）の曜日限定

「アネックス リモネ（アネックス7階）」

リーガロイヤルホテル（大阪市北区中之島、総支配人 たなべ ともひろ 田辺 能弘）の「アネックス リモネ（アネックス7階）」は、**2018年12月1日（土）～2019年1月29日（火）までの曜日限定**で、バブル期から近年にわたってブームとなった平成を象徴するスイーツが登場するいちごスイーツビュッフェ「プレシャスバブリーベリー」を開催します。



（左）「プレシャスバブリーベリー」（右） 苺のジュレスパークリングカクテル（おひとり様1杯）（写真はイメージです）

「プレシャスバブリーベリー」では、平成を振り返るスイーツビュッフェとして、90年代以降に流行したティラミス、パンナコッタ、カヌレ、クイニアマン、ロールケーキなどを含めた苺を使用した約20種類のデザートと約15種類の軽食が並びます。

デザートは、パンナコッタの上にバブル（泡）を意識した苺の泡ジュレをのせた「苺のふわ泡ジュレ & パンナコッタ」、ナタデココやブラックタピオカが入った「ミックスベリーのスープ仕立て」など、平成に流行したスイーツをアレンジしたメニューのほか、苺フレーバーのロール生地で苺をサンドした「苺のショートケーキ」など、苺づくしのスイーツが登場します。なかでも一押しの「苺パルフェのミルフィーユ仕立て」（おひとり様1皿）は、通常とは逆にバターで生地を包み込む逆さ折りの生地（フィユタージュ・アンヴェルセ）で口どけよく仕上げ、生地の塩気が苺の甘さを引き立てます。

ウエルカムドリンクには「苺のジュレスパークリングカクテル」（ノンアルコール）をご用意。ピルベリー入りカシスオレンジのブラマンジェ、ハーブジュレ、苺ジュレの3層の上にシュワシュワとバブルがはじけるノンアルコールのスパークリングワインを注ぎ、色や味の変化を楽しみながらストローで一緒に味わっていただけます。

軽食では、さっぱり甘酸っぱい苺を使ったスープ「苺のガスパッチョ & トマトの泡」のほか「自家製ハムステーキ & 苺のバルサミコ風味」や、「ホットドッグ & フランボワーズマスタードソース」などランチとしてお召しあがりいただけるメニューもご用意しています。

なお、2月1日（金）～5月6日（月・休）は、趣向を変えた第二弾いちごスイーツビュッフェ「いちごの森」を、金土日祝に加え月火も開催予定です。概要は次頁の通りです。

## ■「プレシャスバブリーベリー」概要

【開催店舗】「アネックス リモネ」(アネックス7階)

【開催期間・営業時間】 ※各 120 分制

●2018年12月1日(土)～12月16日(日) 金土日限定開催

2部制 1部 12:00～14:00 / 2部 15:00～17:00

●2019年1月11日(金)～1月29日(火) 月火・金土日祝開催

<月・火> 12:00～16:00 (最終来店 14:00)

<金・土・日・祝> 2部制 1部 12:00～14:00 / 2部 15:00～17:00

※2019年2月1日(金)～5月6日(月・休) はテーマ・メニュー内容を変えて実施

【料金】各日・各部とも一律料金 (税金・サービス料含む)

大人 5,800円、小学生 2,900円、4歳以上 1,000円

※4歳未満のお子様は大人1名様につき1名様無料

【メニュー例】 ※画像はイメージです。

※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

<スイーツ> ☆マークは平成に流行したスイーツまたはアレンジしたメニュー

・苺のジュレスパークリングカクテル (ノンアルコール/ウエルカムドリンク)

・苺パルフェのミルフィーユ仕立て (おひとり様1皿)

☆苺のふわ泡ジュレ&パンナコッタ

☆ミックスベリーのスープ仕立て

☆マカロン (カシスフレーバー/フランボワーズフレーバー)

☆フォンダンショコラ&ベリーソース

☆苺のラスク

☆クイニアアマン

☆カヌレ

・苺のショートケーキ

・苺のタルトレット

・フランボワーズケーキ

☆抹茶のロールケーキ&苺

☆苺アイスクリーム

☆ティラミス

・苺とライムの生マシュマロ

・苺とショコラのムース

・ベリーフレーバーのチョコカップケーキ

ほか 全約 20 種

<軽食>

・ピンク&ブラックカクテルサンドイッチ

・苺のガスパッチョ&トマトの泡

・甘酒&ミックスベリーのスムージー

・合鴨肉&フランボワーズ風味のピーツピューレ ブラックペッパーの香り

・ミックスベリーのタルトフランベ風

・ホットドッグ&フランボワーズマスタードソース

・自家製ハムステーキ&苺のバルサミコ風味

・フレッシュストロベリー

・ロールキャベツのグラタン風

・ポローニャ風ミートスパゲッティ

ほか 全約 15 種

<お飲み物>

コーヒー/紅茶/ソフトドリンク



スイーツ イメージ



苺パルフェのミルフィーユ仕立て



軽食 イメージ

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

「アネックス リモネ」06-6441-1586 (直通) (受付時間: 11:00～17:00)

リーガロイヤルホテル ホームページ <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 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