

【夏の商品のご案内】

ひんやり、ぷるるん！ 夏にぴったりのパフェ仕立てのゼリー5種、
トロピカルフルーツを使ったパンや総菜など全13種が登場

「トロピカルフェア」

販売期間：7月1日（月）～8月31日（土）

グルメブティック メリッサ

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 よしひろ 田辺 能弘)は、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」にて、7月1日(月)から8月31日(土)まで、マンゴーやぶどう、桃などを使った夏にぴったりの涼やかなゼリー5種(各756円、税込み)と、パンや総菜、全13種を販売する「トロピカルフェア」を開催します。



見た目も涼やかでおもたせにも最適なゼリー5種が登場します

ゼリーは、昨年ご好評いただいた「マンゴーのゼリー」や「ぶどうゼリー」のほか、「ピーチゼリー」「カフェ&クリームゼリー」「抹茶ゼリー」の3種類が新たに登場します。涼しげなパフェカップに入ったボリュームたっぷりのゼリー5種は、味の異なるジュレやクリームなどを層に、色彩や味のバランス、ぷるぷるの食感をお楽しみいただけます。パッションフルーツとマンゴークリームが入った「マンゴーのゼリー」、エルダーフラワーやグレープフルーツのジュレ入りの「ぶどうゼリー」、レモンジュレやフランボワーズクリームを取り合わせた「ピーチゼリー」は、果実感が口いっぱいひろがる、清涼感あふれるゼリーです。ご自宅で、また、夏のおもたせの品としても最適なデザートです。

そのほかにも、マンゴーやパッションフルーツなどを使った新商品のパンや、総菜が揃います。

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＞
「グルメブティック メリッサ」 TEL.06-6448-2412(直通)
<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 総支配人室 広報担当 たかはし きと 高橋 佐都、にしぎか みき 西坂 未来、うすやま かおり 白山 薫
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6448-5326

「トロピカルフェア」詳細

【販売期間】7月1日(月)～8月31日(土)

【販売場所】1階「グルメブティック メリッサ」

【営業時間】10:00～20:00

【内容・料金】※料金は、税金を含みます。 ※写真はイメージです。

※商品の仕様は予告なしに変更する場合があります。

※材料の入荷状況等により、販売を休止する場合があります。



「グルメブティック メリッサ」店内

<ゼリー> (各 756 円)

① マンゴーのゼリー

マンゴープリンやラズベリーのジュレなどを層にして、パッションフルーツ&マンゴークリームとフランボワーズのメレンゲをトッピング。

② ぶどうゼリー

エルダーフラワーのジュレにグレープフルーツジュレ、ぶどうを入れて、フロマージュブランのクリームとりんごのスライスをトッピング。

③ ピーチゼリー

桃のコンポートと桃のジュレ、レモンジュレを層にし、フランボワーズクリームとドライレモンのスライスをトッピング。

④ カフェ&クリームゼリー

コーヒーゼリーにキャラメルジュレ、チョコレートクリームを層にして、ホイップクリームとチョコレートをあしらいました。

⑤ 抹茶ゼリー

小豆入りの抹茶ゼリーと抹茶プリンなどを層にし、ホイップクリームと抹茶クリームをトッピング。



<パン>

⑥ ココナッツメロンパン 270 円

ふんわりとしたブリオッシュ生地にドライマンゴーとドライパイナップルを練り込み、ココナッツ入りクッキー生地をかぶせて焼いた、サクサクの食感も楽しいパン。

⑦ マンゴークリームブリオッシュ 324 円

ブリオッシュ生地にマンゴー風味のカスタードクリームを入れ、マンゴーの果肉をトッピングしました。マンゴーの酸味と甘みを存分に感じるパンです。

⑧ パッションクイニーアマン 270 円

パッションフルーツとオレンジのクリームをクロワッサン生地で包み、焼き上げました。酸味と甘みが調和し、柑橘の風味を楽しめます。

⑨ スパイシーフーガス 238 円

バゲット生地にサラミ、セミドライトマト、ブラックオリーブ、ブラックペッパーを練り込みガーリックフレーバーのオリーブオイルを塗って仕上げました。ビールやワインのお供にもおすすめです。

⑩ プチパルミエ (レモン) 98 円 (1枚)

クロワッサン生地にレモンピールを練り込み、レモン風味のホワイトチョコレートをトッピングした可愛いハート型のパン。ティータイムにもおすすめです。



<総菜>

⑪ フルーツサラダ 864 円

キウイフルーツ、りんご、オレンジ、マンゴー、ドラゴンフルーツや生ハム、ポテトサラダに、ドレッシングで和えたきゅうりとパプリカを、パフェ風に盛り付けたサラダ。

⑫ フルーツ酢豚 1,296 円 (一人前)

豚フィレ肉とパイナップル、マンゴーを甘酢ソースで絡めた、果物とソースの酸味がアクセントの酢豚です。

⑬ 黒毛和牛のロコモコ 2,160 円 (一人前)

黒毛和牛を使用したハンバーグとバターライスに、彩り鮮やかな野菜と温泉卵をハワイの郷土料理「ロコモコ」のように盛り付けました。赤ワインソースを添えて。

