

【NEWS RELEASE】

黒×赤のダークファンタジーな世界へ誘う、大人のハロウィン 「ハロウィンスイーツビュッフェ マスカレード」開催

～ マスターバーテンダー監修カクテル、6日間限定「ハロウィンナイトパーティ」も開催 ～

9月6日(金)～11月4日(月・休)までの月・火・金・土・日曜、祝日限定

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{おぎた かつのり} 荻田 勝紀)の「アネックスリモネ(アネックス7階)」は、9月6日(金)～11月4日(月・休)までの月・火・金・土・日曜、祝日限定にて、「ハロウィンスイーツビュッフェ マスカレード」を開催します。

さらに10月26日(土)～31日(木)は「ハロウィンナイトパーティ」(18:30～21:30/120分制)を開催。お仕事帰りの方にもハロウィンパーティをお気軽にお楽しみいただけます。



「ハロウィンスイーツビュッフェ マスカレード」イメージ



「ブラッディ・スムージー」イメージ

マスカレード“仮面舞踏会”をテーマにした黒×赤のスイーツが、シックでミステリアスな大人のハロウィンを盛り上げます。赤いジュレで滴る血に見立てたウエルカムドリンク「ブラッディ・スムージー」(1名様につき1杯・上右写真)にはじまり、真っ白なメレンゲで骨を表現した「骨ボーン ショートケーキ」、仮面をモチーフにした「かぼちやのムース“masquerade”」、魔女の毒リンゴを思わせるような「リンゴのムース」など、シェフの趣向を凝らしたスイーツ全 25 種類をお楽しみいただけます。軽食にも「チキンガランティーヌ 赤ワイン&ベリーソース」や「黒いパスタ&赤いソース」など黒×赤の見た目にこだわった料理が登場するほか、「パンプキントルティージャ」や「柿&モッツアレラチーズ」、「かぼちやとオイルサーディンの香草焼き」など秋の味覚が楽しめる全 15 種類の充実のラインアップです。

さらに、マスターバーテンダー古澤 孝之が監修した“血液パック”をイメージしたユニークなカクテルなど(右写真)も別料金にてご用意します。

そのほか、ドレスアップや仮装に映えるよう撮影用の仮面の貸し出しやフォトスポットも登場します。

ハロウィン本番の6日間限定「ハロウィンナイトパーティ」では、アルコール類のフリーフローと、目の前で切り分ける「ローストビーフ ～カービングサービス～」のグレードアップメニューをお楽しみいただけます。概要は次頁の通りです。



マスターバーテンダー古澤 孝之監修
ハロウィンカクテルのイメージ

**** 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 きよと} 高橋 佐都、^{にしざか 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

■「ハロウィンスイーツビュッフェ マスカレード」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】9月6日(金)～11月4日(月・休)の月・火・金・土・日曜、祝日

【営業時間】各120分制

<月・火・金> 12:00～16:00 (入店時間 ①12:00 / ②13:00 / ③14:00)

<土・日・祝> 1部 12:00～ / 2部 15:00～ (完全入れ替え制)

※10月26日(土)～31日(木)は「ハロウィンナイトパーティ」(18:30～21:30/120分制)も開催

【料 金】大人 4,800円、小学生 2,400円、幼児(4～6歳)1,000円

<ハロウィンナイトパーティ> 大人 6,000円、小学生 3,000円、幼児(4～6歳)1,000円

※料金は8%の消費税・サービス料を含みます。10月1日以降、消費税率引き上げに伴い、料金に変更の場合がございます。

※3歳以下のお子様は大人1名様につき1名様無料。

【メニュー例】※写真はイメージです。※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。

<ウエルカムドリンク> ブラッディ・スムージー(1名様につき1杯)

<スイーツ>

- ・骨ボーン ショートケーキ
- ・無花果とベリータルト
- ・無花果ムースとカマンベールチーズクリーム
- ・ナッツとショコラタルト
- ・ピスタチオのポップチョコ
- ・リンゴのムース
- ・かぼちゃのムース“masquerade”
- ・かぼちゃパイ
- ・紅はるか芋のカップケーキ
- ・紫芋羊羹の竹炭ロールケーキ
- ・クッキーシュークリーム ～黒ゴマクリーム～
- ・蜘蛛の巣バームクーヘン
- ・ぶどう&ヨーグルトのロールケーキ
- ・ぶどうのコンポートゼリー
- ・マロンのクリーム大福
- ・マロンのブリュレ
- ・赤ねこのマロンと洋梨のムース
- ・フランボワーズムース
- ・クリームチーズムースのケーキ
- ・カシス&ショコラムース
- ・フランボワーズと洋梨のパート・ド・フリュイ
- ・赤ワイン香る洋梨のコンポート
- ・マカロン ピスタチオフレーバー など

<軽食> ★印は10/26～31開催「ハロウィンナイトパーティ」限定メニュー

- ・チキンガランティヌ 赤ワイン&ベリーソース
- ・柿&モッツアレラチーズ
- ・パンプキントルティージェア
- ・イダコとポテトのポモドーロ
- ・かぼちゃ・さつまいも・くるみのサラダ メープル風味
- ・チキンの照り焼きと出汁巻きサンドイッチ
- ・地中海風海の幸のピラフ
- ・黒いパスタ&赤いソース
- ・クロック・ケーキ
- ・かぼちゃとオイルサーディンの香草焼き
- ・ブラックフライドチキンとフライドポテト
- ・トマトとジャガイモのスープ “マルガトゥーニ”
- ・デイリーカレー&ライス
- ・サーモントラウトのパイ包み焼き クリーミーソース
- ・エビのカダイフ巻きフリチュール サフランソース

★ローストビーフ ～カービングサービス～ ★小さなお寿司

<ドリンク> コーヒー、紅茶、ソフトドリンク ★アルコール類

<有料ドリンク> マスターバーテンダー古澤 孝之監修カクテル

・オリジナルモクテル(ノンアルコール)1,000円 ・パローマ(アルコール入り)1,500円



「ハロウィンスイーツビュッフェ マスカレード」イメージ



「骨ボーン ショートケーキ」イメージ



「紫芋羊羹の竹炭ロールケーキ」イメージ



「ハロウィンナイトパーティ」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」 TEL.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>