

レンジで簡単調理！ホテルの創作和食をご自宅でも

<和みフェア>和総菜2品が新登場

グルメブティック メリッサ

【販売期間】4月16日(木)～5月31日(日)

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)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」は、“和”をテーマにした「和みフェア」を4月16日(木)から5月31日(日)まで開催し、ご自宅でホテルの創作和食が楽しめる和総菜2品を新発売します。



「鯛の蒸し焼き 白ワインソース」は、鯛を蒸しあげ、味噌だれを塗って香ばしく焼きあげた、すだちの風味が香る一品。伝統的なフレンチの白ワインソースを合わせて、まろやかでさっぱりと仕上げました。

「フカヒレ茶わん蒸し」は、鰹の和風だしで煮込んだミニサイズのフカヒレの姿煮を、茶わん蒸しの上にのせた贅沢な一品。ごま豆腐やくわい、しいたけを加え、小海老や生麩などを彩り鮮やかに盛り付けています。

ステーキやピラフなど、約20種の総菜が並ぶ「グルメブティック メリッサ」の総菜コーナーに、期間限定で販売する新商品の和総菜2品。

いずれも、レンジで簡単に温めるだけで、ホテルの贅沢な一品を食卓に加えていただけます。

■和みフェア(総菜) 概要

【販売期間】4月16日(木)～5月31日(日)

【販売場所】グルメブティック メリッサ(1階)

【販売時間】10:00～20:00

【商品内容】・鯛の蒸し焼き 白ワインソース 1,728円

すだちの風味が香る蒸した鯛に、味噌をのせ、茄子や小芋などと一緒に盛り付けました。別添えの白ワインソースをかけてお召しあがりください。

・フカヒレ茶わん蒸し 1,620円

ミニサイズのフカヒレの姿煮を贅沢に使用した、和風だしの風味が食欲をそそる一品。なめらかな食感のごま豆腐を加え、小海老などを盛り付けました。

※写真はすべてイメージです。

※料金は、税金を含みます。

※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。

<お客様のお問い合わせ先>

グルメブティック メリッサ TEL.06-6448-2412(直通)

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 総支配人室 広報担当 たけむら あずさ たかはし さと にしぎか みき うすやま かおり 竹村 梓、高橋 佐都、西坂 未来、臼山 薫
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1677