

春爛漫 桜色に包まれながらお花見気分でビュッフェを楽しむ
「オールデイダイニング リモネ “お花見ビュッフェ”」

3月15日(火)～4月28日(木)

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} 荻田 ^{かつのり} 勝紀)は、「オールデイダイニング リモネ」で、店舗の入り口にアーティシシャルフラワーの桜の装飾を施し、お花見をテーマにしたランチ・ディナービュッフェ「お花見ビュッフェ」を3月15日(火)から4月28日(木)まで販売します。



見た目にも春を感じる「サーモンとタケノコのマリネ 菜の花を添えて」や「鰯の炙り焼き 和風レムラードソース」、「チキンとバルサミコ風味のオニオンコンフィ 新玉葱添え」など旬の食材を使った彩り豊かなメニューをラインアップ。またお肉好きの方にも嬉しい、肉と脂身の旨みが味わい深い「タンドリー風スペアリブ」、シェフおすすめのトマト・バジルソースでお召しあがりいただく「豚ロース肉のカツレツ」、香り豊かな赤ワインのソースで仕上げた、ディナー限定「ビーフシチュー」などの肉料理も豊富にご用意します。

店舗の入口には春の訪れをイメージしたアーチ状の大きな桜の装飾でお客様をお出迎えし、お席では桜に装飾された木々を眺めながら心華やぐ季節をビュッフェと共に楽しみいただけます。

ご入学や就職など、新たな門出をお祝いする機会も増えるシーズン。オンライン予約限定でフリードリンクが付いたお得なプランもご用意しています。

詳細は次頁の通りです。



店舗入口 装飾イメージ
※桜は生花ではございません

<お客様のお問い合わせ先>

オールデイダイニング リモネ TEL.06-6441-1056(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/remone-buffet>

**** 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} 竹村 ^{あずさ} 梓、^{ふじもと} 藤本 ^{えり} 絵理、^{つしろ} 津城 ^{しゅうへい} 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677

【期 間】 3月15日(火)～4月28日(木)
 【店 舗】 「オールデイダイニング リモネ」(ウエストウイング 1 階)
 【時 間】 ランチ 11:30～15:00(ラストオーダー14:30) ※90 分制
 ディナー 17:00～21:00(ラストオーダー20:30) ※120 分制
 【料 金】 ランチ 大人:5,500 円 小学生:3,800 円
 ディナー 大人:7,000 円 小学生:4,500 円
 オンライン予約限定 アルコールフリードリンク付 大人:8,000 円
 ※税金・サービス料を含みます

【ディナーメニュー例】

<冷製料理>

- ・サラダいろいろ
- ・寿司
- ・牛肉の和風マリネ
- ・シャルキュトリ盛り合わせ
- ・鯖の炙り焼き 和風レムラードソース
- ・生ハムフルーツ
- ・苺とトマトのガスパチョ
- ・サーモンとタケノコのマリネ 菜の花を添えて
- ・カジキのマリネ アボカドと紫キャベツのハニーマリネ 甘夏を添えて
- ・マスタードチキンとキャロットラペのオープンサンド
- ・パストラミと薩摩芋のサラダ仕立て
- ・チキンとポテトのサラダ ピリ辛ガーリック風味
- ・桜うどん
- ・和風総菜いろいろ

<温製料理>

- ・焼きたて窯焼き 本日のピザ
- ・ムサカ
- ・ソーセージ・フライドポテト・コロッケ
- ・鯖のこうじ味噌焼き
- ・シーフードの焼きビーフン
- ・貝類のチャウダー
- ・チキンとバルサミコ風味のオニオンコンフィ 新玉葱添え
- ・フライドチキン コチュジャン風味ソース
- ・リーガロイヤルホテルのカレーライス
- ・豚ロース肉のカツレツ
- ・本日のメイン料理
- ・タンドリー風スペアリブ
- ・ビーフシチュー
- ・中落カルビの焼き肉風
- ・海老とタケノコのピラフ

<スタンドクッキング>

- ・コーンバターラーメン
- ・帆立貝のフライとタルタルソース
- ・天婦羅
- ・牛肉のしゃぶしゃぶ

<目の前で仕上げるデザート3種>

- ・串団子とあんこ
- ・抹茶風味ゼリーと杏仁
- ・苺飴

<ソフトドリンク>

コーラ / ジンジャエール / ホワイトソーダ / ホワイトウォーター / ウーロン茶 / トニックウォーター / コーヒー(ホット・アイス) / 紅茶(ホット)

※写真はすべてイメージです。 ※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更する場合があります。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、お客様同士が向かい合って座るテーブル上に、飛沫防止パネルを設置しています。

※お客様には入店前に検温等へのご協力、料理を取りに行かれる際は、マスク・手袋の着用をお願いしております。ロビーや各レストランに消毒液を設置し、スタッフはマスク着用の上サービスさせていただくほか、従業員の体調チェック、出社前の体温測定等を実施しています。



サーモンとタケノコのマリネ 菜の花を添えて



チキンとポテトのサラダ ピリ辛ガーリック風味



貝類のチャウダー



桜をイメージしたスイーツ