

【PRESS RELEASE】

ビュッフェ×お肉料理×フリードリンク
ビールがすすむお肉と季節替わりのビュッフェメニューを楽しむ
3年ぶりに復活「サマービアフェア」
「オールデイダイニング リモネ」5月20日(金)～9月22日(木)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ながわ ともこ 中川 智子)の、1階「オールデイダイニング リモネ」は、生ビールをはじめとするドリンクとビュッフェ料理を2時間好きなだけお楽しみいただける「サマービアフェア」を5月20日(金)から9月22日(木)まで開催します。

毎年夏季に開催し、好評を博している「ビアフェア」がおよそ3年ぶりに復活。今年は、ビールがすすむ「お肉」をテーマにしたスペシャルメニューを、第1弾、第2弾と季節により替わるビュッフェ料理とともにお楽しみいただけます。



(左) 日本庭園を望むテラス席 (右上) 豚肉バックリブのBBQグリル (右下) 生ビール (いずれもイメージ)

第1弾「5月20日(金)から7月3日(日)」ではビュッフェ料理に加え、旨みあふれる肉料理「豚肉バックリブのBBQグリル」がスタンドクッキングで登場。絶妙な火入れで仕上げたボリュームあふれる骨付き肉をご堪能ください。

第1弾のビュッフェ料理は、豊富な肉料理に加え「にぎり寿司」や、ひとくちサイズでお召しあがりいただけるタパス(小皿料理)をご用意。「サーモンのカルパッチョ ポキソース」、「生ハムフルーツ」など多彩なメニューが並びます。フリードリンクは、全7種類のビールをはじめウイスキーや赤白ワイン、さらに女性に嬉しいノンアルコールカクテルなど充実のラインアップです。



また、前日までのご予約でさらにお得な料金でご利用いただける特典もご用意しています。

概要は次頁の通りです。

「サマービアフェア」概要

- 【期 間】 5月20日(金)～9月22日(木)
第1弾：5月20日(金)～7月3日(日)
第2弾：7月4日(月)～9月22日(木)
- 【時 間】 17:00～21:00 (ラストオーダー20:30)
<2時間制>
- 【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)
- 【料 金】 9,000円(税金・サービス料含む)
前日までのご予約特典 7,000円(税金・サービス料含む)
- 【内 容】



<FOOD メニュー例>

[第1弾]

にぎり寿司／茶そば／生ハムフルーツ／サーモンのカルパッチョ ポキソース／牛肉の和風マリネ／鶏胸肉とミックスナムル／シーフードピラフ／焼きたて窯焼き本日のピザ／ケイジャン風チキン／ビーフシチュー／豚ロース肉のカツレツ／中落カルビの焼き肉風／アクアパッツァ／豚肉バックリブのBBQ グリル(スタンドクッキング) など約45種



にぎり寿司 (イメージ)

<DRINK メニュー例>

アサヒ生ビール マルエフ／アサヒスーパードライ エクストラコールド／アサヒ生ビール黒生／ペローニ ナストロアズーロ(イタリア)／サントリー ザ・プレミアム・モルツ／カールスバーグ／パーフェクトサントリービール(糖質0ビール)／JIM BEAM／ドラフトスパークリングワイン(白)／ドラフトワイン(白・赤)／ウイスキー／ジン／ウォッカ／カンパリ／カシス／焼酎(麦・芋)／カクテル各種／ノンアルコールカクテル各種／ソフトドリンク各種 など約30種



焼きたて窯焼き 本日のピザ (イメージ)



※いずれもフリードリンクがつきます。

※ビュッフェは第1弾、第2弾で異なる内容をお楽しみいただけます。

※画像はすべてイメージです。

※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更になる場合がございます。

<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/restaurant/fair_list/beer-fair-2022

*** 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 藤本 絵理、中村 実香、津城 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