

【PRESS RELEASE】

2022年7月25日  
リーガロイヤルホテル(大阪)

暑い夏にぴったりな BBQ メニューが勢揃い

## 「夏の“BBQ”ビュッフェ」

「オールデイダイニング リモネ」8月1日(月)～8月31日(水)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 <sup>なかがわ</sup> <sup>ともこ</sup> 中川 智子)の、1階「オールデイダイニング リモネ」は、シーフードやお肉のグリルなど BBQ をイメージしたガッツリ食べ応えのある料理をランチタイムでお楽しみいただける「夏の“BBQ”ビュッフェ」を8月1日(月)から8月31日(水)まで開催します。



「夏の“BBQ”ビュッフェ」イメージ

「夏の“BBQ”ビュッフェ」では海老やホタテなどのシーフードや、こんがり焼き目のついたお肉のグリルなど、お子様から大人まで楽しめるボリュームあふれるメニューが並びます。スタンドクッキングでは目の前で焼きあげた旨みあふれる「牛肉の鉄板焼き」や、こんがり焼き目のついた「トルネードソーセージ」が登場。そのほか、BBQ で定番の「帆立貝の殻焼き醤油バター風味」や、見た目にも彩り豊かな「タコのマリネ ペペロンチーノ」などシーフードメニューも充実のラインアップ。お盆期間(2日間限定)には景品が当たる「巨大ガチャ」も登場します。暑い夏を盛り上げる「夏の“BBQ”ビュッフェ」にご家族揃ってお越しください。

「夏の“BBQ”ビュッフェ」の概要は次頁の通りです。



「巨大ガチャ」イメージ  
高さ：約190cm

<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/bbq-buffet](https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/bbq-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 <sup>ふじもと</sup> <sup>えり</sup> 藤本 絵理、<sup>なかむら</sup> <sup>みか</sup> 中村 実香、<sup>つしる</sup> <sup>しゅうへい</sup> 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

# 「夏の“BBQ”ビュッフェ」概要

- 【期間】 8月1日(月)～8月31日(水)  
【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】 11:30～15:00 (ラストオーダー14:30) <90分制>  
【料金】 大人:5,500円 小学生:3,800円  
※税金・サービス料を含みます  
※大人1名様につき小学生未満のお客様1名様無料  
【お楽しみコーナー】「巨大ガチャ」8月14日(日)・15日(月)2日間限定  
一回:1,000円

## 【メニュー例】

### <スタンドクッキング>

牛肉の鉄板焼きとトルネードソーセージ

### <温製料理>

フィンガーリブのコチジャンソース

コーンポタージュ

本日のピラフ

焼きたて窯焼き 本日のピザ

チキンとじゃが芋のバジルオイルソース

ソーセージ盛り合わせ

イカの醤油バター炒めと海老のケイジャン風

帆立貝の殻焼き醤油バター風味

塩麴でマリネしたスペアリブのロースト バーベキューソース

チキンのオープン焼きメキシカンタコスソースとトウモロコシ

### <冷製料理>

生ハムフルーツ

ピリ辛 ジャージャー麺

いなり寿司

ホワイトコーンの冷製スープ

白身魚とトロピカルフルーツのエスカベッシュ

サラダチキン よだれ鶏風

オイルサーディンと紫キャベツのマリネ

タコのマリネ ペペロンチーノ

### <スイーツ>

パインアップル&マンゴーケーキ

ロールケーキ マンゴー風味

リーガロイヤルホテルのミックスマッシュジュース

日向夏風味のジュレ

マンゴープリン

マスカット風味の蒟蒻ゼリーとナタデココ

フルーツみつ豆

エクレア

など全43種



牛肉の鉄板焼きとトルネードソーセージ



帆立貝の殻焼き醤油バター風味



塩麴でマリネしたスペアリブのロースト  
バーベキューソース



サラダチキン よだれ鶏風



タコのマリネ ペペロンチーノ

※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、入社前の体温測定等を実施しています。