

【PRESS RELEASE】

ランチの一部メニュー限定で劇団四季 ミュージカル『オペラ座の怪人』との
コラボレーションメニューが登場

「HALLOWEEN Buffet Party」開幕

オールデイダイニング リモネ 9月23日(金・祝)～10月31日(月)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ} 中川 ^{ともこ} 智子)の「オールデイダイニング リモネ」は、「HALLOWEEN Buffet Party」を9月23日(金・祝)～10月31日(月)まで開催し、ランチの一部メニュー限定で劇団四季 ミュージカル『オペラ座の怪人』とコラボレーションしたメニューを提供します。



ランチの一部メニュー限定で劇団四季 ミュージカル『オペラ座の怪人』とのコラボレーションメニューが登場(イメージ)

ランチは「HALLOWEEN Sweets Party」と題して、「マスカレード」をテーマに「洋梨のカシスとフランボワーズのコンポート」や「巨峰のロールケーキ」などシックで上品な大人のスイーツ全 24 種類が勢揃い。軽食には「サーモンのカルパッチョ 青胡椒を効かせたフレンチドレッシング」や「フィンガーリブのトリュフ風味のクリーミーソース」など、スイーツの合間にも嬉しいフードメニューもご用意しています。さらに、ミュージカル『オペラ座の怪人』の世界観をお楽しみいただける 4 種類のコラボレーションメニューが登場。劇中の印象深いシーン「歌姫を連れて地下へ向かう、オペラ座の怪人のボート」をイメージした「神秘の湖～ボート仕立てのチョコクリーム」や、作品を象徴する薔薇と仮面をモチーフにした見た目もインパクトのある「薔薇と仮面～ティラミス」(縦:約 30 cm×横:約 30 cm)など見て楽しい、食べて美味しいスイーツメニューが揃います。

また、ディナーは「HALLOWEEN Wine Party」と題して、キャンドルナイトをテーマにワインに合うディップやテリーヌ、オープン料理が勢揃い。ソムリエセレクトの世界 10 ヶ国のワインとともに秋の夜長をお楽しみいただけます。

そのほか、ミュージカル『オペラ座の怪人』大阪公演チケット付の宿泊プランや、観劇チケットのご提示で館内直営レストラン 10%割引、テイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で 500 円以上のお買い上げで 200 円割引になる特典もご用意しています。



ミュージカル『オペラ座の怪人』コラボレーションメニューより
神秘の湖～ボート仕立てのチョコクリーム

「HALLOWEEN Buffet Party」概要は次頁の通りです。

「HALLOWEEN Buffet Party」概要

【開催店舗】「オールデイダイニング リモネ」(ウエストウイング 1階)

【開催期間】9月23日(金・祝)～10月31日(月)

【料 金】

・[ランチ]HALLOWEEN Sweets Party

11:30～15:00(ラストオーダー14:30) ※90分制

大人:5,500円 小学生:3,800円

※幼児のお子様は大人1名様につき1名様無料。

※料金は税金・サービス料を含みます。

※ソフトドリンクフリー付き。

・[ディナー]HALLOWEEN Wine Party

17:00～21:30(ラストオーダー21:00) ※120分制

大人:7,000円 小学生:4,500円

フリードリンク(アルコール)付き 大人:9,000円

前日までのご予約で7,000円

※幼児のお子様は大人1名様につき1名様無料。

※料金は税金・サービス料を含みます。

※ソフトドリンクフリー付き。



【ランチ】HALLOWEEN Sweets Party (イメージ)

【メニュー例】

【ランチ】HALLOWEEN Sweets Party

【第1幕:マスカレード】

<ミュージカル『オペラ座の怪人』コラボレーションメニュー 4品限定>

- ・ファントム・オブ・ジ・オペラ～チョコレートムースとバラ香るフランボワコンフィチュール
- ・神秘の湖～ボート仕立てのチョコクリーム
- ・薔薇と仮面～ティラミス
- ・オペラ座の怪人～バラのジュレとポテトのピューレ

<スイーツ>

- ・カシスショコラムース(ベルローズ飾り)
- ・洋梨のカシスとフランボワーズのコンポート
- ・巨峰のロールケーキ
- ・栗風味のロールケーキ
- ・キャラメルカスタード
- ・ベリームースケーキ
- ・洋梨とぶどうのケーキ
- ・黒胡麻プリン
- ・パンプキンタルト
- ・安納芋のムース
- ・かぼちゃのバイクドチーズケーキ
- ・チョコバナナワッフル(スタンドクッキング)
- ・フルーツワッフル(スタンドクッキング)
- ・さつまいもブリュレ(スタンドクッキング)

<冷製料理>

- ・蝦夷鹿とクルミのテリーヌ 赤ワインと無花果のコンディマン
- ・バテドカンパーニュマスタードソース
- ・サーモンのカルパッチョ 青胡椒を効かせたフレンチドレッシング

<温製料理>

- ・エミリア風ラザニア
- ・キノコのクリーミースープ
- ・ブラックフライドチキン
- ・フィンガーリーブのトリュフ風味のクリーミーソース
- ・牛肉の鉄板焼き(スタンドクッキング) など全43種



ファントム・オブ・ジ・オペラ～チョコレートムースとバラ香るフランボワコンフィチュール



右上) 栗風味のロールケーキ
左上) 巨峰のロールケーキ
左下) キャラメルカスタード



冷製料理イメージ

[ディナー]HALLOWEEN Wine Party

[第2幕:キャンドルナイト]

<冷製料理>

- ・オイルサーディンとレバーペーストのディップ
- ・生ハムとオリーブ
- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・タコのマリネ ペペロンチーノ風
- ・牛肉のマリネ レフォールドレッシング

<温製料理>

- ・豚ロース肉のカツレツ イタリアントマトソース
- ・エスカルゴのブルギニオン風
- ・ブイヤベース風
- ・茄子のカッペリーニ(スタンドクッキング)
- ・ジャンボンブランのカービングサービス(スタンドクッキング)
- ・牛肉の鉄板焼き(スタンドクッキング) など全46種

<フリードリンク(アルコール)>

- ・樽生ワイン モンテルヴィーニ プロドライ(白、スパークリング):イタリア
- ・樽生ワイン モンテルヴィーニ(赤・白):イタリア
- ・タクン セレクション ブレンド(赤・白):チリ
- ・フィンカ・デル・マール(赤・白):スペイン などソムリエセレクト 世界10ヶ国14種のワイン ほか



[ディナー]HALLOWEEN Wine Party(イメージ)

【ご優待】

ミュージカル『オペラ座の怪人』大阪公演チケットご提示でご優待

- ・館内直営レストラン 10%割引
- ・「グルメブティック メリッサ」で500円以上のお買い上げで200円割引

※9月23日(金・祝)～10月31日(月)までの期間中1回限り有効。

■劇団四季 ミュージカル『オペラ座の怪人』大阪公演チケット付宿泊プラン 概要

【宿泊期間】11月26日(土)まで ※該当日のみ

【部屋タイプ】ナチュラルコンフォートフロア デラックスツイン

【料金】1泊1室2名様お一人様 27,000円～

【内容】劇団四季 ミュージカル『オペラ座の怪人』
大阪公演チケット 1階または2階 S席

ホームページ:<https://www.rihga.co.jp/osaka/stay/plan>



ナチュラルコンフォートフロア デラックスツイン(イメージ)

※料金は朝食・諸税・サービス料を含みます。

※ご宿泊日翌日の公演を鑑賞いただけます。

※今後の状況によって宿泊期間は変更する場合がございます。

■劇団四季 ミュージカル『オペラ座の怪人』とは

1988年の日本初演以来、総観客動員数700万人を魅了した不朽の名作『オペラ座の怪人』は、オペラ座の地下に棲む怪人の歌姫クリスティーヌへの悲恋を、美しく鮮烈に描いた壮絶な愛の物語です。13年ぶりの上演となる大阪公演は、大阪四季劇場で好評上演中です。

ホームページ:<https://www.shiki.jp/applause/operaza/>

※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。

<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/halloween-buffet-party

*** 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、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