

オーセンティックな雰囲気の中で、夜 23 時まで味わえる本格こだわりメニュー

バーで味わう「大人のメキシ」

10月31日(月)まで 「セラーバー(地下2階)」

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} ^{ともこ} 中川 智子)は、オーセンティックな雰囲気の「セラーバー」で、夜 23 時まで本格こだわりのメニュー全 6 種をお楽しみいただける「バーで味わう『大人のメキシ』」を 10 月 31 日(月)まで販売しています。



「バーで味わう『大人のメキシ』(セラーバー)イメージ

ホテル館内、他のレストランでお食事の提供が終了する夜 21 時以降も、ゆっくりとお酒とお食事をお楽しみいただけるセラーバー。しっかり食べごたえのあるメニューは、お仕事帰りの一日の“メキシ”にもおススメです。「バーで味わう『大人のメキシ』」では、パスタやオムライスのほか、デザートまで全 6 種をご用意しました。

「水菜とチリメンジャコのペペロンチーノ」は、これまで季節メニューとして提供し、お客様からご好評いただいたメニューを元に創作。ガーリックの香りと、水菜のシャキシャキ感が絶妙のアクセントで、食欲を誘う一品です。

「大人のオムライス 赤ワイン香るキノコソース」は、数種類のキノコと果実感あふれる赤ワインソースの丁寧な仕上がりが光る一皿。また、「食べるアイリッシュコーヒー『大人のアフガート』」では、熱々のエスプレッソとアイリッシュウイスキーを、冷たいアイスクリームにかけてお召しあがりいただきます。

お酒の後の“シメ”として、また、一日の“シメごはん”としても大満足な、こだわりメニューを楽しむ大人の時間をお過ごしいただけます。



セラーバー店内(イメージ)

詳細は、次の通りです。

**** 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 ^{ふじもと} ^{えり} 藤本 絵理、^{にしぎか} ^{みき} 西坂 未来、^{つしる} ^{しゅうへい} 津城 周平
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1677

【バーで味わう「大人のメキシ」詳細】

【販売期間】 10月31日(月)まで

【提供時間】 17:00～23:00(LO.22:30)

【内 容】

・セラーバーのお好み焼き ¥2,783

フライパンで両面焼いた後、オーブンでじっくり火を通したふわふわ食感のお好み焼き。別添えでご用意するマヨネーズや紅ショウガなどの薬味はお好みで調整いただけます。

・大人のオムライス 赤ワイン香るキノコソース ¥3,146

こだわりのチキンライスで作るオムライス。数種類のキノコと果実感あふれる赤ワインの香りが食欲をそそる、上品な味わいです。

・水菜とチリメンジャコのペペロンチーノ ¥3,025

ガーリックの効いた香ばしいオイルパスタに、旨みがぎゅっと詰まったチリメンジャコ、さっと火を通したシャキシャキの水菜を合わせた和風のペペロンチーノ。お客様から好評いただいたメニューを元に創作しました。

・ふわふわオムレツサンドイッチ ¥3,025

こんがり焼いたパンに、分厚いふわふわオムレツをはさんだ、食べ応えのあるサンドイッチ。シンプルにマヨネーズだけでも、別添えのピクルスやマスタードなどで、お好みで味を変えていただけます。

・ゴルゴンゾーラ香る海老とキノコのホワイトソースピッツァ ¥3,025

クリーミーなベシヤメルソースと、青カビの刺激が特徴のゴルゴンゾーラが相性抜群の、お酒と一緒に楽しんでいただけるピッツァです。

・食べるアイリッシュコーヒーマカ「大人のアフタガート」 ¥2,783

冷たいバニラのアイスクリームに、温かいエスプレッソとアイリッシュウイスキーをかけて味わうスイーツ。最初はスプーンでデザートとして、最後はグラスを傾けて、甘いカクテルとしてもお召し上がりいただけます。

※写真はイメージです。
※税金・サービス料を含みます。



＜お客様のお問い合わせ先＞
「セラーバー」 TEL.06-6448-0327(直通 15:00～22:00)
セラーバー ホームページ

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/cellarbar-finishing-dish