

【PRESS RELEASE】

「グルメブティック メリッサ」のクリスマス限定テイクアウト商品
おうちクリスマスを彩る華やかなパーティメニュー

<焼き菓子・シャンパン>11月1日(火)~12月25日(日)

<クリスマスブレッド>12月1日(木)~25日(日) <総菜>12月23日(金)~25日(日)

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、ホテルの味をご家庭でお楽しみいただけるテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」にて、クリスマス限定の総菜やパン、焼き菓子、シャンパンを11月1日(火)から順次販売します。



左)「紀の国みかんどりのロースト ローズマリー風味」イメージ



右)クリスマスブレッド、焼き菓子 イメージ

“大事な人と過ごすクリスマスを心温まるひと時にさせていただきたい”との思いから、思わず笑みがこぼれるかわいらしい見た目のパンや焼き菓子をはじめ、ご自宅での集まりにぴったりな多彩なパーティメニューをご用意しました。

ご家族でのパーティのメインにおすすめの「紀の国みかんどりのロースト ローズマリー風味」は、肉質がやわらかくジューシーな“紀の国みかんどり”をローズマリーとにんにくのマリネに漬け込み、オープンでじっくり焼き上げました。「国産牛ロースステーキ」は、旨み豊かな赤身肉にホテル自家製の赤ワインソースが相性抜群なボリュームあふれる一品です。また、「リーガロイヤルホテルオンラインショップ」での便利な事前予約「店舗受け取りサービス」も可能になりました。



「国産牛ロースステーキ」

そのほか、定番の「クリスマスチキン」、「牛ほほ肉のシチュー」など、幅広い世代に人気の洋食メニューをラインアップ。クリスマスの食卓を彩り豊かに盛り上げます。

「グルメブティック メリッサ」のクリスマス商品の概要は、次頁の通りです。

< お客様のご予約・お問い合わせ先 >

「グルメブティック メリッサ」 TEL.06-6448-2412(直通) 【営業時間】 10:00~19:00

リーガロイヤルホテル ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka>

リーガロイヤルホテル オンラインショップ <https://www.melissa-ec.jp/>

*** 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、西坂 未来、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

■「グルメブティック メリッサ」のクリスマス商品の概要

◆総菜

【予約期間】 10月25日(火)～12月13日(火) ※早期に完売する場合がございます

【お渡し・販売期間】 12月23日(金)～12月25日(日)

※写真は盛り付け例です ※③～⑤は店頭販売もがございます

①紀の国みかندりのロースト ローズマリー風味 10,800円

【約6～7人前】 ※予約限定

和歌山県産の温州みかんの乾燥させた果皮をブレンドした飼料を与え、山麓の自然の恵みに囲まれ育てられた“紀の国みかんどり”をローズマリーとともに香ばしくローストしました。ホテル特製ソースを添えてお召しあがりいただけます。



「紀の国みかندりのロースト
ローズマリー風味」イメージ

②国産牛ロースステーキ 10,800円 [約3人前] ※予約限定

※お渡し時間は12:00～18:00

柔らかくロゼに焼きあげた国産牛のロース肉をホテル自家製の赤ワインソースとともに召しあがりいただけます。



「国産牛ロースステーキ」

③オマール海老のポワレ 3,780円

プリットした食感のオマール海老のポワレを、海老の旨みを凝縮したアメリカンクリームソースでお楽しみいただけます。

④クリスマスチキン 1,350円(1本)

タイムやオレンジの香りを効かせ、柔らかくジューシーな鶏もも肉を使用したクリスマスチキンです。

⑤牛ほほ肉のシチュー 2,484円

牛ほほ肉をホテルオリジナルソースで煮込み、彩り豊かな野菜をあしらいい見た目も華やかに仕上げました。



「オマール海老のポワレ」



「クリスマスチキン」



「牛ほほ肉のシチュー」

◆クリスマスブレッド

【販売期間】 12月1日(木)～12月25日(日) ※ご予約も承ります

①チョココルネ～クリスマス ver.～ 324円(1個)

コルネ型に焼き上げたパイ生地にチョコレートクリームを詰め、星型のクッキーをあしらいました。

②カスタードコルネ～クリスマス ver.～ 324円(1個)

コルネ型に焼き上げたパイ生地にカスタードクリームを詰め、星型のクッキーをあしらいました。

③ラトウイユのキッシュ 432円(1個)

クロワッサン生地のキッシュにラトウイユとグリルチキンをトッピング。バジルがアクセントです。

④雪だるまブレッド 302円(1個)

店頭で人気のプレミアム食パン「ロイヤル・リッチ シフォン」のミルクィで柔らかい食感の生地を使用し、中にカスタードクリームを包みました。

⑤香るトリュフオイルのプチフランス 162円(1個)

バゲット生地にトリュフオイルと沖縄の塩をトッピングした、香り豊かなパンです。



「チョコレートネ〜クリスマス ver.〜」
「カスタードコルネ〜クリスマス ver.〜」



「ラトウイユのキッシュ」



「雪だるまブレッド」

◆焼き菓子

【販売期間】11月1日(火)～12月25日(日) ※ご予約も承ります

・クリスマスショコラアソート <3個セット> 540円

[パッケージサイズ:約19×5×1cm]

サンタクロース・雪景色・雪だるまの3種の絵柄のチョコレートのセットです。

・カスタードリングノエル 1,080円 [パッケージサイズ:約18.5×18.3×5cm]

卵と牛乳を使用し、しっとり焼き上げたカスタード風味のリングケーキ。

クリスマス限定パッケージ入りです。

・クリスマススノーボールクッキー <10粒入り> 702円

[パッケージサイズ:直径約6×6×7cm]

※12月1日(木)～販売

雪をイメージしたサクサクとした食感。優しい甘さのクッキーです。

・クリスマスカップケーキ(3種) 486円(各1個) [直径約8cm]

※12月1日(木)～販売

クリスマスらしい星型のカップケーキ3種類(ピスタチオ&ベリー、くるみ&レーズン、バニラシナモン)をご用意しました。プチギフトにもおすすめです。



「クリスマスショコラアソート」



「クリスマスカップケーキ」

◆シャンパン

【販売期間】11月1日(火)～12月25日(日) ※ご予約も承ります

・ブリュット・ナチュラル<アルフレッド・グラシアン>NV<750ml> 8,470円

約30の村の厳選されたブドウの一番搾り果汁のみを使用し、農家・畑ごとに樽発酵・樽熟成で作る数少ない生産者アルフレッド・グラシアン。

輝きあるゴールドの色調、白桃や柑橘果実を思わせるフレッシュな果実味と旨みあるやわらかな酸味、リキュールを添加しないブドウ本来の味わいが魅力のシャンパンです。



・キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット ヴィンテージ<ジョセフ・ペリエ>2008年<750ml> 12,430円

イギリスのビクトリア女王とエドワード7世に愛され王室御用達となり「ロワイヤル」の名が与えられたジョセフ・ペリエ。良年にのみ厳選された特級畑と一級畑のブドウのみで作られる特別キュヴェ。

輝きある黄金の色調、完熟果実やドライフルーツなどの芳醇な香りと果実味、甘美なスパイスが溶け込む。6年以上の瓶熟成を経て複雑味と旨みある味わいと余韻が広がります。



※写真はイメージです、食器等は商品に含まれません ※料金は税金を含みます

※商品は予告なく変更・販売を中止する場合があります

※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります