

雪の結晶や宝石をモチーフにした煌びやかなスイーツが登場
「ウインタースイーツビュッフェ ～Snow Fantasy～」を開催

2022年11月1日(火)～12月16日(金)

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)の「オールデイダイニング リモネ」では、幻想的な白銀の雪景色や雪の結晶、宝石をイメージした煌びやかなスイーツが登場するランチビュッフェ「ウインタースイーツビュッフェ ～Snow Fantasy～」を11月1日(火)から12月16日(金)まで販売します。



「ウインタースイーツビュッフェ ～Snow Fantasy～」(イメージ)

シルバーやブルーを基調とした宝石や、雪の結晶がキラキラと輝く白銀の世界を連想させるスイーツが登場。ブルーキュラソーやホワイトチョコを使用したフォトジェニックで美しいスイーツ全26種と、フード全19種をご用意します。宝石や雪の結晶をちりばめ、ティアラをイメージした「ベリーとバニラのムース」は、バニラ風味のクリームと甘酸っぱいベリームースのマリアージュを楽しむ大人なスイーツです。

「ブルーベリーマカロン」は、ブルーベリー風味のバタークリームを、ブルーやホワイトカラーのマカロンで挟み込みました。表面には粉末のチョコレートをあしらひ、見た目も華やかなスイーツに仕上がりました。

また、フードメニューには「エミリア・ロマーニャ風 ラザニア」や「海老風味のクリーミースープ」といった寒い季節に嬉しい体温まるお料理など、充実したラインアップが並びます。見て美しい、食べて美味しい煌びやかなスイーツを堪能する初冬のひとときをお楽しみいただけます。

詳細は次頁の通りです。



<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)

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

**** 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

■「ウインタースイーツビュッフェ ～Snow Fantasy～」概要

- 【期 間】 11月1日(火)～12月16日(金)
【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 ※フリーソフトドリンク付
※大人1名様につき小学生未満のお客様1名様無料
※税金・サービス料を含みます

【メニュー例】

<スイーツ>

- ・ベリーとバニラのムース
 - ・洋梨のショートケーキ
 - ・ホワイトチョコレートムース
 - ・ブルーベリーマカロン
 - ・ブルーキュラソージュレとブランマンジェ
 - ・白いティラミス
 - ・塩レモンチーズケーキ
 - ・ホワイトロールケーキ
 - ・洋梨風味のジュレ
 - ・ホワイトチョコレートのスープ仕立て
- など 全 26 種



ベリーとバニラのムース



洋梨のショートケーキ

<フード>

- ・サラダいろいろ
 - ・生ハムフルーツ
 - ・サーモンのカルパッチョ ネギ塩オイルソース
 - ・とろしめ鯖と大根とクランベリーのマリネ
 - ・鶏肉とカブラのマリネ
 - ・エミリアロマーニャ風 ラザニア
 - ・海老風味のクリーミースープ
 - ・チキンのホワイトシチュー
 - ・焼きたて窯焼き 本日のピザ
 - ・本日のホット料理
 - ・パン各種
- など 全 19 種



右上) ブルーベリーマカロン
左下) ブルーキュラソージュレとブランマンジェ



フード各種

<ソフトドリンク>

コーラ / ジンジャエール / ホワイトソーダ / ホワイトウォーター / ウーロン茶 / トニックウォーター / コーヒー
(ホット・アイス) / 紅茶(ホット)

※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、出社前の体温測定等を実施しています。