



RIHGA ROYAL HOTEL

2023年1月12日

リーガロイヤルホテル(大阪)

【PRESS RELEASE】

オールデイダイニング リモネ

「いちご×バラ」をテーマに華やかでフォトジェニックなスイーツが勢ぞろい!

ロイヤル ストロベリー

## 「いちごスイーツビュッフェ第1弾 “Royal Strawberry”」

【期間】2023年1月16日(月)～3月3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 中川 ともこ 智子)は、1階「オールデイダイニング リモネ」にて、「いちご×バラ」をテーマに華やかでフォトジェニックなスイーツが勢ぞろいした「いちごスイーツビュッフェ第1弾“Royal Strawberry”」を、2023年1月16日(月)～3月3日(金)まで販売します。



スイーツメニュー(イメージ)

「いちごとピスタチオのタルト仕立て」のほか、定番の「いちごのショートケーキ」まで、いちご尽くしのスイーツ全22種のほか、フードメニューも充実のラインアップでご用意します。

おすすめは出来立てを楽しめる<スタンドクッキング>。いちごと練乳バターを合わせた温かいソースのクレープシュゼットや、カラメルをパリパリと割りながらお楽しみいただく「いちごのクレームブリュレ」など、いちごスイーツの甘い香りに包まれるひとときをお過ごしいただけます。

さらにビュッフェ台も「いちご×バラ」に合わせて、いちごやリボン、バラの花びらを散りばめた赤い装飾を施し、いちごスイーツビュッフェならではの華やかな雰囲気をご堪能いただけます。

なお、2023年3月4日(土)からは、第2弾として「いちご×桜」をテーマにした、お花見気分を味わえる和テイストのスイーツビュッフェを開催予定です。

「いちごスイーツビュッフェ 第1弾 “Royal Strawberry”」の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)

ホームページ

[https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair\\_list/remone-royal-strawberry-2023](https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/remone-royal-strawberry-2023)

\*\*\*\* 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 藤本 えり 絵理、つしる 津城 しゅうへい 周平、にしぎか 西坂 みき 未来

〒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

## ■「いちごスイーツビュッフェ 第1弾 “Royal Strawberry”」

【販売期間】2023年1月16日(月)～3月3日(金)

【提供時間】①11:30～ / ②13:30～ <90分制>

【料 金】大人 ... ¥6,500 小学生 ... ¥4,500

料金は税金・サービス料を含みます。

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名無料

※会員サービス「リーガメンバーズ」公式アプリのダウンロード・ご予約で、

会員限定特別料金(大人1名様¥6,500→¥5,500)でご利用いただけます。

【メニュー例】

<スイーツメニュー>



### いちごとピスタチオのタルト仕立て

しっとり焼き上げたパウンドケーキに、たっぷりのいちごホイップクリームをあしらったタルト仕立ての華やかなケーキ。

いちごとパウンドケーキの間には、ピスタチオをつかったカスタードクリームを合わせました。

甘酸っぱいいちごと濃厚な味わいのピスタチオが相性抜群な一品です。



### いちごのムースとバラ風味のベリージュレ

周りをチョコレートでコーティングした赤いドーム型のいちごのムースにバラ風味のベリージュレを閉じ込めました。



### いちごのテリーヌサンド

ホワイトチョコレートにいちごフレーバーシロップを合わせたいちごのテリーヌ。いちごやバラがプリントされたサブレは、思わず写真におさめたくなる可愛らしさです。

<スタンドクッキング2種>



### いちごのクレープシュゼット

温かいソースは、練乳バターといちごを合わせて可愛らしいピンク色に。お好みでいちごのアイスをトッピングしてお召しあがりください。



### いちごのクレームブリュレ

目の前で表面をバーナーで炙って、香ばしく焼き上げた出来たてをお召しあがりいただける一品。カラメルをパリパリと割りながら、濃厚な味わいをお楽しみください。

いちごのショートケーキ  
 いちごのテリーヌサンド  
 いちごのタブレットチョコレート  
 いちごムースケーキ  
 レアチーズケーキ ストロベリー  
 とちおとめのジュレといちごミルクプリン  
 フレッシュいちご  
 いちご風味大福  
 ロールケーキいちご  
 ミルクレープいちご風味 など全 22 種



いちごのタブレットチョコレート



いちごのショートケーキ

## <料理>



ポテトとミートソースのグラタン 木苺フレーバー  
 コクのある濃厚ミートソースとポテトのグラタンは、程よい酸味のフランボワーズビネガーと中に入ったいちごが隠し味。意外な組み合わせが楽しめるおすすめの一品。



いちごとトマトのガスパッチョ  
 いちごとトマト、それぞれ味わいの違う甘みと酸味を感じられる爽やかでフルーティーな冷製スープ。

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(いちご、ローズヒップ、ハイビスカス風味ドレッシング)  
 チキンとポテトのサラダ ピリ辛ガーリック風味  
 香辛料で香りを付けた豚肉の鉄板焼 柚子胡椒の葱ソース<スタンドクッキング>  
 フィンガーリーブのトリュフ風味のクリーミーソース  
 チキンの旨辛ソース和え  
 本日のピラフ  
 ポテトチャウダー  
 焼きたて窯焼き 本日のピザ  
 油淋鶏風  
 パン各種 など全 18 種

## <フリーソフトドリンク>

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。