

“いちごと桜” はんなり春めく季節、心はなやぐスイーツが登場
「いちごスイーツビュッフェ 第2弾 ～いちご日和～」を開催

オールデイダイニング リモネ
2023年3月4日(土)～4月21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、“いちごと桜”をテーマに、はんなり春めく季節に心はなやぐスイーツなどをお楽しみいただくランチビュッフェ「いちごスイーツビュッフェ第2弾 ～いちご日和～」を、3月4日(土)から4月21日(金)まで販売します。



「いちごスイーツビュッフェ第2弾 ～いちご日和～」(イメージ) 右上:いちごのモンブラン、右下:いちごのティラミス

“いちごと桜”をテーマに、心はずむ春気分が味わえる桜色のスイーツなど全24種と、フード全18種をご用意します。桜の花びらを散りばめたような「いちごと桜のショートケーキ」や、ココのあるいちご風味のマスカルポーネクリームで仕上げた「いちごのモンブラン」、いちごシロップに漬け込んだピンク色のスポンジ生地に、うぐいすと桜のイラストを表面にあしらった「いちごのティラミス」のほか、手に持って召しあがっていただく「いちごのマシュマロステッキ」など、愛らしいスイーツをお楽しみいただけます。さらっとした口当たりの「甘酒～いちごと桜のフレーバー～」のほか、いちごピューレを合わせたぜんざいに、お好みで白玉といちごをトッピングする「いちごのぜんざい」など、和スイーツもラインアップ。

フードメニューは、いちごの酸味が絶妙なアクセントの「いちごとトマトのガスパッチョ」のほか、シェフが目の前で調理するスタンドクッキングでは、ニンニクの香りが食欲をそそる「小海老といちごのアヒージョ風」など、いちごを使ったメニューも登場します。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)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/remone-royal-strawberry-2023#vol2

*** 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 なかもと 絵理 藤本 絵理、にしぎか みき 西坂 未来、つしろ しょうへい 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

■「いちごスイーツビュッフェ第2弾 ～いちご日和～」概要

【期 間】 3月4日(土)～4月21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】 ①11:30～／②13:30～ ※90分制

【料 金】 大人:6,500円 小学生:4,500円 ※フリーソフトドリンク付

※大人1名様につき未就学のお子様1名様無料

※税金・サービス料を含みます

※会員サービス「リーガメンバーズ」の公式アプリをダウンロードし、オンライン予約いただくと、

会員限定特別料金(大人1名 6,500円を 5,500円)でご利用いただけます

(他の割引との併用不可)

【メニュー例】

<スイーツ> 全24種

- ・いちごのモンブラン
- ・いちごのティラミス
- ・いちごと桜のショートケーキ
- ・いちごのマシュマロステッキ
- ・いちごのパリプレスト
- ・桜のババロア
- ・桜香るいちごと抹茶のジュレ
- ・甘酒～いちごと桜のフレーバー～
- ・桜餅
- ・いちご風味大福
- ・桜プリン
- ・フレッシュいちご など

<スイーツ:スタンドクッキング>

- ・いちごのぜんざい
- ・いちごのフレンチトースト

<フード> 全18種

- ・生ハムフルーツ
- ・カツオのカルパッチョ 焦がしにんにく醤油ドレッシング
- ・いちごとトマトのガスパッチョ
- ・ポテトとミートソースのグラタン 木苺フレーバー
- ・鶏肉の山賊風
- ・ペンネプッタネスカ など

<フード:スタンドクッキング>

- ・小海老といちごのアヒージョ風

<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)



「いちごスイーツビュッフェ第2弾 ～いちご日和～」(イメージ)



いちごと桜のショートケーキ



桜香るいちごと抹茶のジュレ



いちごのパリプレスト



いちごのフレンチトースト

※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。