

とろり濃厚なお茶スイーツを味わう
「スイーツビュッフェ ～茶とろり。～」を開催

オールデイダイニング リモネ
2023年4月22日(土)～6月30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)の「オールデイダイニング リモネ」では、“お茶”をテーマに、とろり濃厚なお茶スイーツなどをお楽しみいただくランチビュッフェ「スイーツビュッフェ～茶とろり。～」を、4月22日(土)から6月30日(金)まで販売します。



「スイーツビュッフェ ～茶とろり。～」(イメージ)

“お茶”をテーマに、抹茶や煎茶、ほうじ茶を使用した多彩なスイーツ全24種と、フード全18種をご用意。パティシエのイチオシ「ほうじ茶ムースとピーチアプリコットジュレ」は、ほうじ茶とピーチアプリコットジュレとの組み合わせで、香ばしさと甘酸っぱさの絶妙な味わいに仕上がった一品。そのほか、ブラジル風プリンをアレンジした「抹茶プゼン」やアーモンド生地・抹茶シロップ・抹茶のバタークリーム、ガナッシュを層にした「抹茶オペラ」、ドイツの古典菓子をイメージし、しっとりとした食感と口に入れた瞬間から香りが広がる「ほうじ茶のしっとりパウンドケーキ」、鹿の子豆がアクセントになった「抹茶のミルクレープ」など、甘くまるやかな味わいが特長の和東茶を使ったスイーツを含め勢ぞろい。

さらにスタンドクッキングではスペシャルスイーツとして、お1人様1個限定で「抹茶のアフォガート」が登場。ドーム型のチョコレートにとろりとした抹茶ソースを掛けると、中から現れるデザートに、溶けたチョコレートと抹茶ソースにプラスしてマンゴーとパッションフルーツ、パインアップルのフルーツソースも入っており、甘みと酸味の濃い味をお楽しみいただけます。

お茶スイーツ以外にも、「とろり濃厚飲むチーズケーキ」3種(メロン・ストロベリー・キウイフルーツ)をご用意。箸休め感覚でお召しあがりください。

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-ocha-buffet



「抹茶のアフォガート」

■「スイーツビュッフェ ～茶とろり。～」概要

【期 間】 4月22日(土)～6月30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: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、オンラインご予約で、

会員限定特別料金(大人1名 5,500円を平日 4,700円／土日祝 5,000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

- ・抹茶オペラ
- ・抹茶のミルクレープ
- ・抹茶プゼン
- ・抹茶ブラウニー
- ・抹茶ケーキ
- ・煎茶のロールケーキ
- ・ほうじ茶ムースとピーチアプリコットジュレ
- ・ほうじ茶のしっとりパウンドケーキ
- ・ソフト抹茶プリン
- ・とろり濃厚飲むチーズケーキ3種
(メロン・ストロベリー・キウイフルーツ)
など



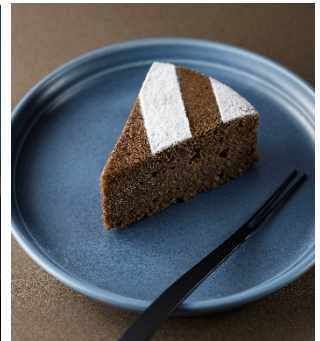
左「ほうじ茶ムースとピーチアプリコットジュレ」 右「抹茶オペラ」

<スイーツ:スタンドクッキング>

- ・抹茶のアフォガート(お1名様1個限定)
- ・抹茶とホワイトチョコレートのスープ

<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
- ・いなり寿司
- ・茶そば
- ・焼きたて窯焼き 本日のピザ
- ・フィンガーリーブのトリュフ風味のクリーミーソース など



左「抹茶のミルクレープ」 右「ほうじ茶のしっとりパウンドケーキ」

<フード:スタンドクッキング>

- ・ウニのカッペリーニ

<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。



「とろり濃厚飲むチーズケーキ」3種
(メロン・ストロベリー・キウイフルーツ)

**** 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、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