

溢れるほどの甘みと豊かな香りを堪能  
茨城県産イバラキングを使ったパフェが期間限定で登場

2023年5月9日(火)～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 中川 智子)の「メインラウンジ」では、茨城県産メロン「イバラキング」を使った期間限定メニュー「茨城県産イバラキングのパフェ」を5月9日(火)から6月30日(金)まで販売します。



生産量日本一を誇る茨城県産メロンは、水はけの良い土地と昼夜の気温差によって生まれる、肉厚でしまりのある果肉と、甘みと香りの豊かさが特徴。そのなかでも、茨城県オリジナル品種の「イバラキング」は、開発過程で10年以上の歳月をかけ、約4万個体から選び抜かれた母親メロンと約400通り以上のメロンを組み合わせから選ばれた極上のメロンです。

「茨城県産イバラキングのパフェ」には、贅沢に「イバラキング」1/4玉の果肉を使用。大ぶりにカットされたみずみずしいメロンの溢れるほどの甘みと豊かな香りをご堪能いただけます。メロンの下から現れる爽やかな味わいの「ジャスミンティーのジュレ」が、メロンの甘みをさらに引き立てる絶妙なマリナーージュを生み出します。そのほか、求肥のもちもちとした食感や、クランベリー の甘酸っぱいアクセントなど、食べ進めるたびに異なる味わいが楽しめる満足感のあるひと品です。

### ■茨城県産イバラキングのパフェ

【販売店舗】「メインラウンジ」(1階)

【期間】5月9日(火)～6月30日(金)

【時間】[日～木] 10:30～18:30(ラストオーダー18:00)  
[金、土] 10:30～20:00(ラストオーダー19:30)

【料金】3,000円(税金・サービス料込)



※写真はすべてイメージです

※食材の入荷状況により販売できない場合があります

※営業時間・休業日はホームページをご確認ください

<お客様のお問い合わせ先>

「メインラウンジ」TEL.06-6441-0956(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/mainlounge/recommend.html>

\*\*\*\* 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 なかしま じゅんこ 中島 順子、つしる しゅうへい 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