

今が旬！甘みが凝縮した国産マンゴーを満喫する期間限定パフェが登場

ロイヤル パフェ フローラル マンゴー
「Royal Parfait ～floral mango～」

2023年7月1日(土)～8月10日(木)

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、国産マンゴーをふんだんに使用した期間限定メニュー「Royal Parfait ～floral mango～」を7月1日(土)から8月10日(木)まで販売します。



「Royal Parfait ～floral mango～」は、旬の国産マンゴーを2つの楽しみ方で味わう夏のご褒美スイーツです。

トップを飾るスティックパイは、キューブ状にカットしたマンゴーと、ココナッツクリームとパッションフルーツのクリームを華やかにあしらひ、濃厚なマンゴーの果肉と、甘酸っぱいクリームとのバランスをお楽しみいただけます。

また、フレッシュマンゴーをグラス一面に敷いたパフェでは、スマレジュレ、パッションフルーツのクリーム、パインアップルのソースを順に盛り込み、様々な味わいの変化を演出。さっぱりとしたレモンシャーベットと、香り高いスマレジュレは、マンゴーの甘みを引き立て絶妙なハーモニーを生み出します。

国産マンゴーの魅力が詰まった夏の期間限定パフェをメインラウンジでご賞味ください。

■Royal Parfait ～floral mango～ 概要

【販売店舗】「メインラウンジ」(1階)

【期間】2023年7月1日(土)～8月10日(木)

【時間】10:30～18:30(ラストオーダー18:00)

【料金】4,000円(お飲み物付)

<お飲み物>

・ブレンドコーヒー ・オリジナルブレンドティー

《季節のおすすめ》

・マンゴーオレンジティー ・ライチ&パインハーブティー(ノンカフェイン)



※料金は税金・サービス料を含みます ※写真はイメージです ※食材の入荷状況により販売できない場合があります

<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、つしろうへい 津城 周平、つじい 辻井 ちはる
〒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