

夏限定！シャインマスカットをたっぷり使用したまるで“葡萄”なパフェが登場

ロイヤル パフェ
「Royal Parfait ～贅沢シャインマスカット～」

2023年8月7日(月)～9月10日(日)

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、大阪府南河内から直送される新鮮なシャインマスカットを使用した期間限定メニュー「ロイヤル パフェ Royal Parfait ～贅沢シャインマスカット～」を8月7日(月)から9月10日(日)まで販売します。

「Royal Parfait ～贅沢シャインマスカット～」は、大阪府南河内産葡萄園「たちばなや」のシャインマスカットをふんだんに使用し、まるで“葡萄の房”のように仕立てた華やかなパフェです。

丸い形状のアイスクリームやマカロンで“葡萄の粒”を、トップにあしらったシガレットクッキーで“蔦”を表現。“蝶”が舞うようにホワイトチョコレートを添えて、可愛いらしい印象に仕上げました。

グラスの一面には、芳醇で新鮮なシャインマスカットを贅沢に盛り付け、最下層にはオリーブオイルに漬けたシャインマスカットが隠れています。オリーブオイルがシャインマスカットの爽やかな甘みに深みをもたせ、異なる味わいをお楽しみいただけるパティシエこだわりのポイント。そのほか、ココナッツアイスマルクやグレープフルーツ、マンダリンジュレなど彩りを重ね、食べ進める度に变化する味わいをお楽しみいただけます。

芳醇で新鮮なシャインマスカットと、オリーブオイルが奏でるハーモニーを、心ゆくまでご堪能ください。



■「Royal Parfait ～贅沢シャインマスカット～」概要

- 【販売店舗】「メインラウンジ」(1階)
【期間】2023年8月7日(月)～9月10日(日)
【時間】10:30～18:30(ラストオーダー18:00)
【料金】2,800円(税金・サービス料込)

■葡萄園「たちばなや」のシャインマスカット

大阪府羽曳野市の葡萄園「たちばなや」が栽培するシャインマスカット。一つ一つ丁寧に育て上げ、パリッと程良い食感と、糖度18度以上の甘さ、芳醇で高貴な香りが特徴です。先祖から受け継ぐ「良く肥えた土」と、「葡萄作りに最適な環境」で、真心込めた手間暇を惜しまない栽培をしています。



葡萄園「たちばなや」の
シャインマスカットをふんだんに使用

※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、つしる しゅうへい 津城 周平、つじい ちはる 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