

こころときめく秋のスイーツ、実りました。
「オータムスイーツビュッフェ REMONE Farm」開催

オールデイダイニング リモネ
2023年9月22日(金)～11月30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「オールデイダイニング リモネ」では、りんごや、栗、さつまいもに見立てた本物そっくりなスイーツをメインに、秋の味覚を存分にお楽しみいただける「オータムスイーツビュッフェ REMONE Farm」を、9月22日(金)から11月30日(木)まで販売します。



「オータムスイーツビュッフェ REMONE Farm」(イメージ)

“秋の収穫祭”をテーマに、栗やさつまいも、かぼちゃなど秋に最旬を迎える食材を使用したスイーツ全18種と、フード全25種が勢揃いします。「まんまるりんごムース」や、「栗に見立てたマロンバタークリーム」、「“芋掘り”スイートポテト」など、秋の味覚がたくさん実った“リモネ農園”で可愛いらしいスイーツの収穫をお楽しみください。

「“芋掘り”スイートポテト」は、土に見立てたチョコレートスポンジからスイートポテトを芋掘り体験のように収穫し、お召しあがりいただける遊び心あるスイーツ。芋本来の甘さが口に広がる“さつまいも”と“むらさきいも”の2種類の味わいをご用意します。アーモンド香るタルト生地にシャインマスカットを添えた「シャインマスカットのタルト」は、マイルドなココナッツクリームを合わせ、やさしい味わいに仕上げました。そのほか、甘露煮と渋皮煮の2種類の栗を使用した「栗のショートケーキ」や、黄色から赤色に色づく紅葉のグラデーションが美しい「秋色かぼちゃムース」など、季節感あふれるスイーツに気分も盛り上がります。

また、フードメニューには、淡路島産ビーフ100%で焼き上げたパティをサンドした「淡路産牛のミニバーガー」が登場。肉肉しい旨みあふれるパティは、バーベキューソースとの相性が抜群です。さらに、芳醇な松茸にふんわりと柚子が香る、秋のごちそう「鱧×松茸」や、じっくりと煮込んで旨みを引き出した「キノコたっぷりのコンソメスープ」など、秋ならではの食材を使用した和洋の本格メニューが並びます。



こころときめく秋のごちそうが揃う“リモネ農園”で、秋の収穫祭を満喫ください。

＜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-autumn-buffet



■「オータムスイーツビュッフェ REMONE Farm」概要

【期 間】 9月22日(金)～11月30日(木)

【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 ※税金・サービス料を含みます

※フリーソフトドリンク付 ※大人1名様につき未就学のお客様1名様無料

※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名様5,500円を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18種

まんまるりんごムース / 栗に見立てたマロンバタークリーム / “芋掘り”スイートポテト / シャインマスカットのタルト / 秋色かぼちゃムース / 栗とカシスのモンブラン / 栗のショートケーキ / グレープジュレとブランマンジェ / マスカットジュレとブランマンジェ / 洋ナシとバニラのシャルロットケーキ / りんごとナッツのクランブルタルト / キャラメルバナナマフィン / ナッツのクラックチョコレート / 宇治抹茶「さみどり」のブラウニー など

＜フード＞ 全25種

REMONE サラダ ～農園風～ / 合鴨ロースとイチジクのサラダ フランボワーズビネグソース / かぼちゃのババロワと蟹のレムラード / サツマイモとクリームチーズ ナッツのサラダ / スモークサーモンのチャバタサンド / 淡路産牛のミニバーガー / ブルゴーニュ風ビーフシチュー / ツナとキノコの木こり風パスタ ポスカイオーラ / キノコたっぷりのコンソメスープ / ピッツアカプリチョーザ / 博多茄子と国産牛のミートソースグラタン など

＜スタンドクッキング＞

生ハムのカッティングサービス
秋のごちそう「鱧×松茸」



＜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 / 炭酸水 /
コーヒー(ホット・アイス) / 紅茶(ホット・アイス) など

※写真はすべてイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合があります。

**** 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 中島 じゅんこ 順子、つしろう 津城 しゅうへい 周平、つじい 辻井 ちはる 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