

【PRESS RELEASE】

絶大な人気を誇るいちごが登場！ドキドキワクワクするポップな世界へようこそ
「いちごスイーツビュッフェ第1弾 STRAWBERRY LAND」
オールデイダイニング リモネ
2024年1月11日(木)～3月7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、“サーカス”をイメージしたポップな世界をお楽しみいただける「いちごスイーツビュッフェ第1弾 STRAWBERRY LAND」を、2024年1月11日(木)から3月7日(木)まで販売します。



「いちごスイーツビュッフェ第1弾 STRAWBERRY LAND」(イメージ)

「オールデイダイニング リモネ」で開催する2024年最初のスイーツビュッフェは、絶大な人気を誇る“いちご”が登場。華やかに彩られたスイーツを含む全45種類の多彩なラインアップでお楽しみいただけます。

第1弾は“サーカス”をイメージし、旬を迎えるいちごを主役に様々な食材や食感と組み合わせ、遊び心を詰め込んだスイーツが気分を盛りあげます。サーカスでも注目度の高い“火の輪ぐり”を、真っ赤ないちごとフランボワーズのカスタードクリームで表現した「火の輪タルト」や、中身の味はお召しあがりいただいてからの楽しみの「玉乗りムース」など、カラフルないちごスイーツを含めた全20種類が勢揃い。

さらに、スイーツだけでは終わらない、いちごを使用したフードメニューも提供。いちごの上品な甘さが魅力の「いちごのガスパチョとアールグレイのジュレ」や、いちごとふんわりとしたホイップクリームが好相性の「いちごサンド」など、いちごの魅力を存分に味わっていただけます。また、シェフが目の前で調理するスタンドクッキングでは、臨場感あふれる演出によって提供される「生ハムのカッティングサービス」や「ブルゴーニュ風 ビーフシチュー」が登場。そのほか、バラエティ豊富な全25種類の充実したフードメニューをご用意しています。

旬を迎えるいちごの華やかで甘い香りに包まれながら、ドキドキワクワクするようなポップな世界をご堪能ください。

なお、2024年3月8日(金)から「いちごスイーツビュッフェ第2弾 Very Very Strawberry」を提供予定です。

<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-strawberry-sweetsbuffet



■「いちごスイーツビュッフェ第1弾 STRAWBERRY LAND」概要

【期 間】 2024年1月11日(木)～3月7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:6,831円 小学生:4,554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(平日 5,900円 / 土日祝 6,200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20種

いちごのショートケーキ / 火の輪タルト / いちごのモザイクムース / 玉乗りムース / いちごのクロカンブッシュ /
いちごのエクレア / いちごの水玉ゼリー / いちごポップコーン / フレッシュいちご / いちごロールケーキ /
いちごパイ / カラフルポップチョコ / マカロン / ベイクドチーズ / チョコブラウニー など

<フード> 全25種

牛肉とパルミジャーノ ルッコラのサラダ / いちごのガスパチョとアールグレイのジュレ / いちごサンド /
ローストビーフサンドウィッチ / ふくいサーモンとポテトのパンケーキ いくら添え / サーモンロースト メープル
マスタードソース / パエリア / ポタニカルカレー / 海老とチキンのマカロニグラタン / ピッツァマルゲリータ /
バジルチキンとトマト アボカドのサラダ / 淡路産牛のミニバーガー 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
ブルゴーニュ風、ビーフシチュー

<ソフトドリンク>

ペプシコーラ / 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

※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です

**** 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、はぎの 萩野 まりえ まりえ、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