

【PRESS RELEASE】

こころときめく季節、思わずキュン！恋するいちごスイーツ。
「いちごスイーツビュッフェ第2弾 Very Very Strawberry」
オールデイダイニング リモネ
2024年3月8日(金)～5月6日(月・休)

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、最旬のいちごをふんだんに使用し、いちごの魅力を思う存分お楽しみいただける「いちごスイーツビュッフェ第2弾 Very Very Strawberry」を、2024年3月8日(金)から5月6日(月・休)まで販売します。



「いちごスイーツビュッフェ第2弾 Very Very Strawberry」(イメージ)

「いちごスイーツビュッフェ第2弾 Very Very Strawberry」は、この季節に味わえる芳醇な香りと甘酸っぱさが特長のいちごに相性抜群の素材を組み合わせたスイーツや、赤く艶めくいちごに思わずキュン！としてしまう心ときめくスイーツ全21種類が登場します。

香り、甘み、酸味など、あふれる魅力をもつ「いちご」を使い、人気が高い王道スイーツ「いちごのショートケーキ」や、1人ずつ目の前で仕上げる「いちごミルフィーユ」など、ジューシーな味わいや食感が楽しめるいちごをふんだんにあしらったスイーツをご提供。また「フレッシュいちご食べ比べ」では、日替わりで入荷する2種類を用意し、芳醇な香りだけよういちごを存分にお楽しみいただけます。また、いちごの果肉をゴロゴロと盛り込んだ「いちごのシフォンサンド」は、ふんわり軽やかないちごシフォンに、なめらかなホイップクリームと甘酸っぱいいちごの絶妙なハーモニーが味わえる、パティシエいちおしのスイーツです。

また、地産食材を使った「奥丹波どりの赤ワインビネガー煮」や「淡路産牛のボロネーゼソース」など、シェフが趣向を凝らしたバラエティ豊富な全24種類の充実したフードメニューもご堪能いただけます。

<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-2

**** 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 はぎの つじい 中島 順子、萩野 まりえ、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



■「いちごスイーツビュッフェ第2弾 Very Very Strawberry」概要

【期 間】 2024年3月8日(金)～5月6日(月・休)

【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21種

フレッシュいちご食べ比べ / いちごのシフォンサンド / いちごのショートケーキ / いちごロールケーキ / いちごモンブラン / いちごとチョコのムース / いちごタルト / いちごのヴェリーヌ / いちごミルクフィユ / いちごレアチーズ / いちごのパナコッタ / いちごゼリー / いちごぜんざい / くず餅 あまおう / いちご求肥餅 / いちごポップコーン / クラックチョコレート2種 など

<フード> 全22種

牛肉と新玉葱のマリネ レンズ豆のサラダ
 甘海老のカンジャンセウ
 いちごの冷製スープとアールグレイのジュレ
 チキンと桜海老 ブロッコリーのミモザサラダ
 マグロのグリル パッションフルーツ&バジル
 カプレーゼサンド
 北海道産アイナメと貝類のマリニエール風
 奥丹波どりの赤ワインビネガー煮
 ゴロゴロえびカツバーガー
 ベイクド・ホット・スモークサーモン
 桜海老と春キャベツのペペロンチーノ
 カットステーキ&ガーリックピラフ
 フライドポテト&オニオンリング
 ピッツァアロマーナ
 ボタニカルカレー など



<スタンドクッキング> 全2種

スペイン産ハモンセラーノ×いちご
 淡路産牛のボロネーゼソース

※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