

濃さのちがいにハマる、抹茶づくしなスイーツを思う存分食べ比べ  
「抹茶スイーツビュッフェ 抹茶のとりこ！」を開催

オールデイダイニング リモネ  
2024年5月7日(火)～6月30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「オールデイダイニング リモネ」では、それぞれ濃さの違う“抹茶”スイーツの食べ比べを愉しむ「抹茶スイーツビュッフェ 抹茶のとりこ！」を5月7日(火)から6月30日(日)まで期間限定で開催します。



抹茶好きもさらに“とりこ”になる抹茶づくしなスイーツ全 23 種類のラインアップに、バラエティ豊富なフードメニュー全 21 種類が勢ぞろい。

抹茶好き必見のスイーツは、1 粒ずつ抹茶の食べ比べが愉しめる「抹茶の生チョコレート」。並べると緑色のグラデーションになる秘密は抹茶の含有量で、それぞれ 1%・2%・4%と異なり、抹茶の甘みがまろやかな 1%、ほろ苦さの中に甘みを感じる 2%、茶葉のコクが濃厚な 4%と、全 3 種類の濃さでご用意します。

また、抹茶の濃さを 3 段階に分けたパティシエ特製のスイーツもお楽しみいただけます。栗や鹿の子豆を乗せて和テイストに仕上げた「抹茶ショートケーキ」や「抹茶ティラミス」は、爽やかな抹茶がほんのり香る“あっさり抹茶”。抹茶の甘みと苦みが絶妙なバランスの“まろやか抹茶”は、抹茶のバタークリームを何層も重ねた「抹茶オペラ」や抹茶のゼリーとコンポートマンゴーが好相性の「抹茶ヴェリーヌ」で味わえます。そして、抹茶好きにはたまらない“超濃厚抹茶”の「抹茶レアチーズケーキ」と「抹茶テリーヌ」は、抹茶の渋みや豊かな風味が口の中でゆっくとほどけます。

そのほか、目の前で表面を炙って仕上げる「焼きたて抹茶ブリュレクレープ」がスタンドクッキングで登場し(お 1 人様 1 個)、さらには「抹茶串団子」や「抹茶どら焼き」などの和菓子も揃います。

自分だけの“推し”スイーツを見つけながら、多彩な抹茶の魅力に夢中になるひとときをお過ごしください。

詳細は次の通りです。

< 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/matcha-buffet](https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/matcha-buffet)



あっさり抹茶「抹茶ショートケーキ」



まろやか抹茶「抹茶モンブラン」



超濃厚抹茶「抹茶レアチーズケーキ」

## 「抹茶スイーツビュッフェ 抹茶のとりこ！」概要

- 【期 間】 2024年5月7日(火)～6月30日(日)  
 【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:5,566円 小学生:3,921円 ※フリーソフトドリンク付  
 ※大人1名様につき未就学のお子様1名様無料  
 ※税金・サービス料を含みます  
 ※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4,700円/土日祝  
 5,000円)でご利用いただけます(他の割引との併用不可)



「抹茶の生チョコレート」

### 【メニュー例】

#### ＜スイーツ＞ 全23種

抹茶の生チョコレート / 抹茶ショートケーキ / 抹茶レアチーズケーキ /  
 抹茶オペラ / 抹茶ティラミス / 抹茶テリーヌ / 抹茶ヴェリーヌ /  
 抹茶モンブラン / 抹茶ロールケーキ / 抹茶パンナコッタ /  
 抹茶バウムクーヘン / 抹茶ミルクレープ / 抹茶お麩ショコラ /  
 宇治抹茶「さみどり」のブラウニー / くず餅抹茶 / 抹茶串団子 /  
 抹茶どら焼き など

#### ＜スタンドクッキング＞

- ・焼きたて抹茶ブリュレクレープ(お1名様1個限定)
- ・ハーブポルケッタ チミチュリソース

#### ＜フード＞ 全21種

茶そばサラダ / ヴィシソワーズとコンソメジュレ パリソワール /  
 タコと大葉の和風ジェノベーゼパスタ / 海の幸のプイヤベース /  
 ベイクド・ホット・スモークサーモン / シーフードとポテトのジェノバ風ピッツァ /  
 奥丹波どりのポワレ ピペラード添え / カットステーキ&ガーリックピラフ など



スタンドクッキング  
「焼きたて抹茶ブリュレクレープ」



※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 じゅんこ 中島 順子、はぎの まりえ 萩野 まりえ、つじい ちはる 辻井 ちはる  
 〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1677