

【PRESS RELEASE】

甘くとろける旬の桃を堪能！夏にぴったりの桃パフェ誕生

ロイヤル ピーチ パフェ
「Royal Peach Parfait」

2024年7月1日(月)～8月4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 ともしこ 中川 智子)の「メインラウンジ」(1階)では、夏に旬を迎えとろけるような甘さが魅力の桃を使用した「ロイヤル ピーチ パフェ Royal Peach Parfait」を2024年7月1日(月)から8月4日(日)までの期間限定で販売します。

みずみずしい果肉から溢れ出す甘みと豊かな香りが魅力の桃をふんだんに使用した、桃好きにはたまらない上から下まで桃尽くしのパフェをご用意しました。

表面を覆う艶やかな桃の上に、夏の夜空を彩る花火をイメージした飴細工がふんわりと咲き誇ります。また、ほどよい酸味とコクが特長のサワークリームヨーグルト味のシャーベットにアーモンドと粉糖をまぶしたメレンゲを添え、甘くとろける桃を爽やかに包み込みます。

さらに、グラスに透けるピンク色の層は、食べ進めるごとに多様な味わいの変化をお楽しみいただけます。桃の甘みをより際立たせる香り高いディルとブラックペッパーをアクセントに加えた桃のマリネや、桃のリキュールを合わせたなめらかなブランマンジェ、ほのかに桃香るピーチスパークリングワインジュレなど、最後まで桃尽くしの夏にふさわしい爽やかなパフェです。

大きな窓に青々とした緑を望む開放的な空間「メインラウンジ」で、桃の甘い香りで満たされる優雅なひとときをお過ごしください。



ロイヤル ピーチ パフェ
■「Royal Peach Parfait」概要

【販売店舗】「メインラウンジ」(1階)

【期 間】2024年7月1日(月)～8月4日(日)

【提供時間】10:00～18:00

【料 金】2,910円(税金・サービス料含む)

※アルコール成分を含みます

※料金は税金・サービス料を含みます ※写真はイメージです

※食材の入荷状況等により販売できない場合があります

※装飾の桃はパフェには含みません



＜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#royal-peach-parfait>

**** 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 PR&デザイン室 広報担当 なかしま じゅんこ 中島 順子、はぎの つじい 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. 06-6448-3921