

【PRESS RELEASE】

フルーツ界の宝石“シャインマスカット”を味わい尽くす至福のパフェ

ロイヤル シャイン マスカット パフェ  
「Royal Shine Muscat Parfait」

2024年8月5日(月)～9月30日(月)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 <sup>なかがわ</sup> <sup>ともこ</sup> 中川 智子)の「メインラウンジ」(1階)では、上品な甘さとみずみずしさが魅力のシャインマスカットをふんだんに使用した「<sup>ロイヤル シャイン マスカット パフェ</sup> Royal Shine Muscat Parfait」を2024年8月5日(月)から9月30日(月)までの期間限定で販売します。

まもなく最旬を迎える、ジューシーな果肉の甘みと上品で華やかな香りが特長のシャインマスカットをグラスから零れ落ちそうなほど盛り付けた、シャインマスカット好き必見の贅沢なパフェをご用意しました。

パフェのトップにあしらったのは、リーフをイメージしたホワイトチョコレートとキュートな花型のシャインマスカット。ビビッドなワインレッドカラーが目を引くベリー味のマカロンと、グラスに並べたブルーベリーが甘酸っぱいアクセントで、シャインマスカットと好相性です。銀箔が煌めくフルーツバスケットに見立てたホワイトチョコレートの中には、バニラアイスクリームとレモンシャーベットを忍ばせ、食べ進めるごとに溶け出しパフェ全体にほのかな酸味とまろやかさを加えます。

また、スパイス香るサクサクとしたクランブルを下層に忍ばせ、シャインマスカットから溢れ出すジューシーな果汁とともに味わいと食感の変化をお楽しみいただけます。爽やかな見た目にも心も涼む、本格的に暑さが増す夏にぴったりのフルーツパフェです。

店内を横断する水の回廊が奏でるせせらぎに包まれる「メインラウンジ」で、季節のパフェを楽しみながらゆったりと流れる時をお過ごしください。

<sup>ロイヤル シャイン マスカット パフェ</sup>  
「Royal Shine Muscat Parfait」概要

- 【店 舗】「メインラウンジ」(1階)  
【期 間】2024年8月5日(月)～9月30日(月)  
【提供時間】10:00～18:00  
【料 金】3,289円(税金・サービス料含む)

※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

※装飾のシャインマスカットはパフェに含まれておりません



＜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#muscat-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 <sup>なかしま</sup> <sup>じゅんこ</sup> <sup>はぎの</sup> 中島 順子、萩野 まりえ  
〒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