

シャインマスカットに心躍る秋開幕！今が旬の果実をぎゅっと詰め込んだスイーツ空間
「マスカットスイーツ&ランチビュッフェ ～Voyage en 2D France～」

アネックス リモネ

2024 年 9 月 26 日 (木)～11 月中旬

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 智子)の期間限定で営業している「アネックス リモネ」(アネックス 7 階)では、みずみずしく芳醇な香りが特長の秋を代表するフルーツ“シャインマスカット”をふんだんに使用した「マスカットスイーツ&ランチビュッフェ ～Voyage en 2D France～」を 9 月 26 日 (木)から開催します。



秋の味覚を代表する、みずみずしい甘さと上品な香り漂う“シャインマスカット”を贅沢に使用したスイーツや、まるで絵の中から飛び出してきたようなパリの雰囲気漂う 2D の世界観をお楽しみいただけるスイーツ全 20 種が登場。

表面を絵のように縁取った見た目がキュートな「シャインマスカットの 2D シフォンケーキ」は、シャインマスカットジャムを練り込んだ生地をシャインマスカットのバタークリームでコーティングした、まさにシャインマスカット尽くしなスイーツ。艶やかな大粒のシャインマスカットをあしらった「シャインマスカットのムースタルト」は、まろやかなフロマージュブランのムースがシャインマスカットのジューシーな甘みをより際立たせる秋にぴったりなフルーツタルトです。また、秋のスイーツビュッフェの幕開けにふさわしい「Cadeaux de Mascate ～マスカットからの贈り物～」は、マスカットの風味と弾ける炭酸が爽やかなウエルカムドリンク。パリ気分をさらに高める封蝋印を押したウエルカムチョコレート「封蝋ショコラ」もご提供します。

お一人ずつ目の前で仕上げるスタンドクッキングでご提供する「シャインマスカットのミニパフェ」は、食べ進めるごとに溶け出すマスカットのジェラートや、ベルベース香るすっきりとした甘さのジュレなど、味わいと食感の変化にハマるパフェ。

まるで宝石のように煌めく、秋を鮮やかに彩るシャインマスカットの甘く芳醇な香りで満たされるひとときをお過ごしください。

< お客様のお問い合わせ先 >

アネックス リモネ TEL.06-6441-1056(直通)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/muscat-buffet



「マスカットスイーツ&ランチビュッフェ ～Voyage en 2D France～」概要

【期 間】2024 年 9 月 26 日(木)～11 月中旬

※食材の入荷状況および店舗都合により期間終了日は変更する可能性があります。予めご了承ください。

【店 舗】「アネックス リモネ」(アネックス 7 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

※会員サービス「リーガメンバーズ」

会員限定特別料金 平日 4,700 円／土日祝 5,000 円

(他の割引との併用不可)

※大人 1 名様につき未就学のお客様 1 名様無料

※税金・サービス料を含みます



【メニュー例】

＜スイーツ＞ 全 20 種

シャインマスカットの 2D シフォンケーキ / シャインマスカットのムースタルト / シャインマスカットのショートケーキ / シャインマスカットのゼリーテリーヌ / シャインマスカットのヴェリーヌ / 長野県産シャインマスカットのゼリー / マスカットくずもち / 洋ナシと青葡萄のケーキ / モノクロムース / ルリジュース など

＜スタンドクッキング＞

シャインマスカットのミニパフェ

《ウェルカムチョコレート》※お 1 名様 1 個限り

封蝋シヨコラ

《ウェルカムドリンク》※お 1 名様 1 杯限り

Cadeaux de Mascate ～マスカットからの贈り物～



ウェルカムチョコレート (左)

ウェルカムドリンク (右)

＜フード＞ 全 18 種

マスカットサンド / 飲むサラダ“トマトのシントー” / コールドビーフとレフォールクリームのサラダ / 生ハムとモッツアレラムース フランボワーズビネガーソース / とろ〜りチーズリゾットのクロック / ピッツァマルゲリータ / 牛バラ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 / チーズたっぷり国産牛ミートソースドリア 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 PR&デザイン室 広報担当 なかしま じゅんこ はぎの 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