



RIHGA ROYAL HOTEL

2024年8月21日
リーガロイヤルホテル

【PRESS RELEASE】

今宵は肉に、チーズに、ワイン！食欲高まる秋季限定フェアで乾杯 「オータムビュッフェ ～肉×チーズ×ワイン～」開催

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} ^{ともこ} 中川 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、食べ応えのある“肉とチーズ”をふんだんに使用した料理と、芳醇なワインとのマリアージュを堪能する「オータムビュッフェ ～肉×チーズ×ワイン～」を2024年9月26日(木)から開催します。



秋の食欲を駆り立てる、肉好き・チーズ好きにぴったりのフードメニューが全24種とバラエティ豊かなラインアップで登場します。スタンドッキングでご提供する「ローストビーフ カルボナーラ仕立て」は、シェフこだわりのひと品。じっくりと火を通し旨みを閉じ込めたローストビーフに、カリカリ食感のベーコンを乗せエスプーマのカルボナーラソースをかけて口当たり軽やかに仕上げました。また、「インカポテとハムのチーズフォンデュ ボローヴェン仕立て」は、器に見立てたパイ生地が可愛い小さなチーズフォンデュ。そのほか、ジューシーな肉汁溢れる「淡路産牛のチーズスライダー」や、後味あっさりな「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」、まるやかなチーズがとろける「チーズたっぷり国産牛ミートソースドリア」など、“肉とチーズ”の相性抜群のコンビネーションを心ゆくまでお楽しみいただけます。料理だけでなく、旬を迎える“シャインマスカット”を使用したスイーツを含む、秋を彩る華やかなスイーツ全15種もご用意。

さらに、チーズの個性を楽しめる白ワインや、肉の旨みを際立たせる赤ワイン、ワイン初心者の方も飲みやすいフルーティなスパークリングワインに加え、生ビールやノンアルコールビール、ソフトドリンクなど、秋の夜長をご満喫いただける全32種のドリンクを取り揃えています。

「アネックス リモネ」が2024年秋にお贈りする“肉×チーズ”のコラボレーションで、親子三世代揃ってお好きなドリンクを片手に賑やかな夜をお過ごしください。

<お客様のご予約・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/autumn-buffet



「オータムビュッフェ ～肉×チーズ×ワイン～」概要

【期 間】 2024年9月26日(木)～11月中旬

※記載の期間・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。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】 17:00～21:30 ※2時間制

【料 金】 大人1名様 9,614円 (前日までのご予約特典：8,500円)

※ビュッフェ・フリードリンク・税金・サービス料を含みます ※大人1名様につき未就学のお子様1名様無料

※会員サービス「リーガメンバーズ」会員限定特別料金 8,200円 (他の割引との併用不可)

【内 容】

＜フーヅ＞ 全24種

シャルキュトリーのプラトー / コールドビーフとレフォールククリームのサラダ / 生ハムとモツァレラムース フランボワーズビネガーソース / マグロとアヴォカドのタルタル パルメザンチーズ風味 / フロマーージュセクション / インカポテトとハムのチーズフォンデュ ボローヴァン仕立て / チェダーチーズとマカロニのブラックペッパー風味 / とろ〜りチーズリゾットのコロッケ / 牛バラ肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風 / カキフライ タルタルソース添え / 淡路産牛のチーズスライダー / チーズたっぷり国産牛ミートソースドリア など

＜スタンドクッキング＞

ローストビーフ カルボナーラ仕立て



スタンドクッキング
「ローストビーフ カルボナーラ仕立て」

＜スイーツ＞ 全15種

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ヴェリーヌ / 長野県産シャインマスカットのゼリー / ルリジュース / モンブラン / マカロン など

＜ドリンク＞ 全32種 ※ドリンクはセルフサービスです

～Wine Lineup～

《スパークリングワイン》

- ◇マルティニー ブリュット(イタリア)
- ◇プロジェクト クワトロ カヴァ ロゼ(スペイン)

《白ワイン》

- ◇ロマーニャ トレッビアーノ(イタリア)
- ◇タクン セレクション ブレンド ホワイト(チリ)

《赤ワイン》

- ◇ロマーニャ サンジョヴェーゼ(イタリア)
- ◇タクン セレクション ブレンド レッド(チリ)
- ◇ペンフォールズ クヌンガ ヒル シラーズ カベルネ(オーストラリア)



お好きな料理とのペアリングをお楽しみいただけます

カールスバーグ(デンマーク) / ペローニナストロアズーロ(イタリア) /

アサヒスーパードライ エクストラコールド<生樽> / サントリー ザ・プレミアム・モルツ<生樽> /

ブラックニッカハイボール / 梅酒 / クレーム・ド・カシス / 焼酎(芋・麦) / ウイスキー /

ノンアルコールビール 2種 / ソフトドリンク各種 など

※写真はすべてイメージです ※写真のチーズは装飾です ※料金は、税金・サービス料を含みます

※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

※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

**** 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 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