

初の全面改装を経て、12月1日(日)に
「All Day Dining REMONE」リニューアルオープン

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)は、2011年のオープン以来初の全面改装を行い、5カ月の改装期間を経て、「All Day Dining REMONE」を2024年12月1日(日)にリニューアルオープンいたします。

「REMONE」という店名は、Restaurant Mix Old&Newの頭文字をとった造語であり、今回のリニューアルにおいてもその精神を受け継ぎます。日本の伝統柄や伝統色(Old)を新しい素材や手法(New)でミックス(Mix)し、独自の雰囲気を持つレストランを創出します。



店舗イメージ

【店内の特徴】

- ・広々とした明るい空間: 日本庭園に面した大きな窓から自然光が降り注ぐ店内には、ゆったりくつろげるソファを充実させ、開放的な雰囲気を楽しめるテラスは増席しました。
- ・多様な用途に対応: ご家族やビジネスの集まりに最適な個室のほか、友人とのカジュアルなランチやカフェタイムにぴったりのオープンなダイニング席、リラックスしたひとときを過ごせるラウンジスペースなど、さまざまなシーンに対応できる席をご用意しています。
- ・独創的な空間「ラ・ロンド」: 円形の空間で、大きなガラス窓の外には緑の日本庭園が広がります。新たに設置した窓側のソファ席や中央のカウンターにより、日中はスイーツビュッフェ、夜はバーやラウンジとしてご利用いただけます。

【Casa Vignette World Collection】

ホテル創業90周年を迎える2025年1月16日(木)からは、“世界中の小さな物語”をテーマに、新たな食の体験をお届けいたします。これまでご愛顧いただいたリモネの料理を軸に、地元・大阪はもちろん世界の水都の料理や、世界各地の風土を感じられる料理を新たにご提供します。それぞれの土地が紡ぐ物語を、料理を通じてお楽しみいただけます。

- ・朝食・ランチ:和食や洋食、地元大阪をはじめとする世界の水都の料理や、アジア・ヨーロッパなど世界中の料理をご提供します。
- ・ディナー:前菜やサラダ、目の前で仕上げる料理などはビュッフェコーナーで提供し、選べるメインディッシュをお席までお持ちします。
- ・アラカルト:一日を通してお楽しみいただける豊富なラインアップで、世界の料理やヴィーガンメニューに加え、「海の幸のピラフ」などリーガロイヤルホテルの伝統的なメニューも引き続きお楽しみいただけます。
※メニュー詳細は後日発表いたします。

【リニューアルオープン記念特典】

期間:2024年12月1日(日) 11:00～

対象:「オールデイダイニング リモネ」をご利用のお客様 先着 9,000 名様

特典内容:創業 90 周年記念日&メニューを一新する 2025 年 1 月 16 日(木)から利用できる

25%OFF の特別優待券

※1,000 名様毎の計 9 名様にはサプライズ特典あり

「オールデイダイニング リモネ」の概要は次の通りです。

「All Day Dining REMONE」概要

【店舗名称】 All Day Dining REMONE(オールデイダイニング リモネ)

ウエストウイング 1 階

【オープン日】 2024 年 12 月 1 日(日) 11:00～

【店舗面積】 約 1,108 m² 個室 4 室 6～60 名様用

【席 数】 312 席(テラス席含む)

【営業時間】 6:30～21:30 (ラストオーダー21:00) 年中無休



店舗イメージ

＜お客様のご予約・お問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル 「All Day Dining REMONE」 TEL.06-6441-1056(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/remone>

**** 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 中島 じゅんこ 順子、はぎの 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