

【PRESS RELEASE】

2025 年 4 月 24 日
リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

期間限定！甘くとろけるスイーツで、初夏の世界旅行を満喫

「メロン&マンゴースイーツビュッフェ」を開催

種類豊富なランチ&スイーツビュッフェも登場！

オールデイダイニング リモネ内「ラ・ロンド」 5 月 14 日(水)～7 月 15 日(火)

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション(大阪市北区中之島、総支配人 なかがわ 中川 智子)のオールデイダイニング リモネ内「ラ・ロンド」では、初夏に旬を迎えるメロンとマンゴーを主役に、オーストラリアやスイス、ドイツなど世界で愛されるスイーツを揃えた「メロン&マンゴースイーツビュッフェ」を 2025 年 5 月 14 日(水)から 7 月 15 日(火)までの期間限定で開催いたします。



スイーツビュッフェの始まりを彩るウエルカムスイーツには、ココナッツ風味のトロピカルなマンゴーソースを目の前にかけて仕上げるオーストラリアの代表的スイーツ「パブロバ」をご用意。メロンとマンゴーのとろけるような果肉と、サクサクとしたメレンゲの食感がマッチしたひと品です。また、王道の“ショートケーキ”は、みずみずしい青肉メロンと、“メロン王国”とも称される茨城県のメロンジャムで、甘く爽やかな余韻をお楽しみいただけます。「マンゴーゼリーのテリーヌ」は、見た目も爽やかにマンゴーが全面に透けるパティシエー押しのスイーツです。そのほか、さくらんぼの洋酒を染み込ませた生地とバターケーキが相性のよい、スイスで誕生した「ツァーガーキルシュトルテ」や、王冠をイメージして作られたドイツの伝統菓子「フランクフルタークランツ」など全 21 種のスイーツが登場します。

会場となる「ラ・ロンド」は、周囲を囲む大きな窓から日本庭園を望む独創的な円形空間。壁に沿って並べられたソファ席ではゆったりと寛ぐことができ、優雅にスイーツを楽しむ女子会としてや、小さなお子様連れのお食事会まで、幅広い世代で様々なシーンでご利用いただけます。

ランチタイムには、料理もスイーツも楽しみたいという方におすすめの「ランチ&スイーツビュッフェ」も同時開催。シーンやお好みに合わせて特長の異なる 2 種類のビュッフェで、一足お先に夏を感じられるひとときをお過ごしください。

概要は次の通りです。

＜お客様のお問い合わせ先＞

オールデイダイニング リモネ TEL.06-6441-1056(直通)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/melon-mango-buffet-2025

**** 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大阪 ヴィニエツト コレクション PR&デザイン室 広報担当 なかしま 中島 順子、じゅんこ 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



旬のメロン&マンゴーと世界のスイーツが登場



バラエティ豊富な世界の料理を楽しめます

■「メロン&マンゴースイーツビュッフェ」概要

【期間】2025年5月14日(水)～7月15日(火)

【会場】オールデイダイニング リモネ内「ラ・ロンド」

【時間】15:30～17:00 ※90分制

【料金】大人:6,831円 小学生:4,554円

※税金・サービス料を含みます ※フリーソフトドリンク付

※大人1名様につき未就学のお客様1名様無料

※会員サービス「リーガメンバーズ」の公式アプリをダウンロードし、
オンラインご予約で、会員限定特別料金(平日 5,900円 / 土日祝 6,200円)で
ご利用いただけます(他の割引との併用不可)



独創的な円形空間「ラ・ロンド」

【メニュー】

＜ウエルカムスイーツ＞

パブロバ

＜スイーツ＞ 全21種

メロンショートケーキ / マンゴーゼリーのテリーヌ / メロンくず餅 / メロンパフェ / マンゴースフレチーズ / マンゴーロールケーキ / マンゴーのクリームタルトレット / ツーガーキルシュトルテ / チョコレートとココナッツのラミントン / ナッツのズコット / フランクフルター克蘭ツ / シュヴァルツヴェルターキルシュトルテ など

＜フード＞ 全8種

ケールとミント 柑橘のグリーンサラダ / アナゴのおこわ / 韓国風巻き寿司キンパ / キッシュロレーヌ / ベルギー風 牛肉のビール煮込み / サーモンとハウレン草のポルチーニクリームスパゲッティ など

■「ランチ&スイーツビュッフェ」概要

【期間】2025年5月14日(水)～7月15日(火)

【会場】オールデイダイニング リモネ

【時間】11:30～ / 13:30～ ※90分制

【料金】大人:6,831円 小学生:4,554円

※税金・サービス料を含みます ※フリーソフトドリンク付

※大人1名様につき未就学のお客様1名様無料

※会員サービス「リーガメンバーズ」の公式アプリをダウンロードし、
オンラインご予約で、会員限定特別料金(平日 5,900円 / 土日祝 6,200円)で
ご利用いただけます(他の割引との併用不可)



明るく開放的なダイニングスペース

【メニュー】

＜スタンドクッキング＞ 全2種

カリフォルニア・アヒボキ・ボウル / 牛肉のメキシカンタコス“スアデロ”

＜フード＞ 全25種

しっとり茹で鶏の麻辣ソース / 焼きナスのエスニックマリネ レッドオニオンピクルスと生姜のフリット / タイ風カシューナッツチキン / ブッキーニとブロッコリーのロースト / 塩漬け豚バラ肉とレンズ豆のブレゼ / ラバッシュとクレームエペスのタルト・フランベ / バスク風ブイヤベース“チョコ・バスク” など

＜スイーツ＞ 全17種

メロンショートケーキ / メロンくず餅 / マンゴーデニッシュ / マンゴータピオカドリンク 楊枝甘露 / ナッツのズコット / シュヴァルツヴェルターキルシュトルテ / カーディナルシュニッテン 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
※スイーツ以外の装飾は、ビュッフェに含んでおりません