

2025 年 6 月 19 日

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

夏限定！種類豊富なビュッフェで巡る、世界一周

「世界を旅するサマービュッフェ」を開催

グローバルグルメ × トロピカルスイーツ × フリードリンク！

オールデイダイニング リモネ 7 月 16 日(水)～9 月 24 日(水)

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 ともこ 中川 智子)の「オールデイダイニング リモネ」では、世界 15 か国以上の料理と南国気分を味わえるスイーツを楽しめる「世界を旅するサマービュッフェ」を 2025 年 7 月 16 日(水)から 9 月 24 日(水)の期間限定で開催いたします。

ランチタイムに「ランチ&スイーツビュッフェ」、ディナータイムには「ディナービュッフェ&フリードリンク」をご用意。例年、ますます暑さが厳しくなる日本の夏。涼しい屋内で快適に楽しめる贅沢なビュッフェで、ひとときのサマーエスケープを体験していただけます。



■「ランチ&スイーツビュッフェ」

夏の陽気にぴったり！パティシエ特製スイーツと食欲をそそる料理で、優雅なランチタイムを

・マンゴーやパインアップルを贅沢に使用したショートケーキやタルト、ムースなど、夏を彩るトロピカルスイーツ 全 20 種が登場。マンゴー香る「ココナッツのシフォンケーキ」や、パッションジュレが爽やかな「エキゾチックチーズケーキ」など、南国を感じさせる華やかな味わいで、ひと口ごとにリゾート気分を楽しめます。

・「パインアップルとスパイスでマリネしたハワイアン・ローストポーク(ハワイ)」や「タコのマリネと夏野菜 ミント風味のクスクスサラダ(モロッコ)」など、暑い夏にぴったりの世界の料理が全 28 種と充実。

■「ディナービュッフェ&フリードリンク」

“泡”とともに楽しむ、世界の料理とライブクッキング

・「ジャマイカ風ジャークチキンとジャンバラヤ(ジャマイカ)」や「マドリッド風トリッパのトマト煮込み “カジョス”(スペイン)」など、世界で愛されるバラエティ豊富な料理は全 31 種。

・「骨付きバックリブのグリル BBQ ソース(アメリカ)」や「ホールチーズで仕上げるアンタルヤ風エビとルッコラのリングイネ(トルコ)」など、目の前で仕上げるライブ感満載のスタンドクッキングも登場。

・スパークリングワインや生ビールなど、アルコール&ノンアルコールドリンクが飲み放題。屋内ビアガーデンとしてのご利用もおすすめで、お酒を飲む方・飲まない方、どなたでも思い思いのスタイルで夏の夜を満喫できます。

< 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/list/remone/menu/buffet>

**** 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 じゅんこ 中島 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

■「世界を旅するサマービュッフェ」概要

【期間】 2025 年 7 月 16 日(水)～9 月 24 日(水)

※2025 年 8 月 9 日(土)～8 月 17 日(日)のディナービュッフェは、内容を変更いたします

【会場】 オールデイダイニング リモネ

【内容】 ランチ&スイーツビュッフェ / ディナービュッフェ&フリーストック

■「ランチ&スイーツビュッフェ」

【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 ※フリーストック付

※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)

【メニュー】

＜スタンドクッキング＞ 全 2 種

- ・パインアップルとスパイスでマリネしたハワイアン・ローストポーク
- ・メキシカンタコス

＜フード＞ 全 26 種

セビーチェ・クラシコ カラマンシー風味 / ボルト風トマトとスイカのガスパチョ
スープ / 魚介類のボルトガル風煮込み / 茄子と牛肉のギリシャ風グラタン
“ムサカ” など

＜スイーツ＞ 全 20 種

トロピカルショートケーキ / パイン・マンゴーフルーツのタルト / 桃のムース /
オレンジとキャラメルバナナのケーキ / ココナッツのシフォンケーキ /
マンゴーのロールケーキ など



トロピカルスイーツと世界の料理で
夏のランチタイムを満喫



ヨーロッパからアジア、南米まで
世界 15 か国以上の料理が一堂に

■「ディナービュッフェ&フリーストック」

【時間】 17:00～21:30 ※120 分制

【料金】 大人: ＜フリーストック付＞11,765 円 / ＜料理のみ＞: 7,970 円
小学生: 5,060 円

※税金・サービス料を含みます ※フリーストック付

※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、
＜会員早割特別料金＞フリーストック付:9,000 円 ※予約期間:～6 月 30 日(月)16:00
＜会員限定特別料金＞フリーストック付:10,000 円、平日限定・料理のみ:6,800 円
(各特別料金は他の割引との併用不可)

【メニュー】

＜スタンドクッキング＞ 全 2 種

- ・骨付きバックリブのグリル BBQ ソース
- ・ホールチーズで仕上げるアンタルヤ風エビとルッコラのリングイネ

＜フード＞ 全 29 種

よだれどり 四川風麻辣ソース / サーモングラブラックスとクリームチーズの
スモークロー / マドリッド風トリッパのトマト煮込み “カジョス” / ベルギー風
牛肉のビール煮込み / カタルーニャ風焼き野菜 “エスカリヴァダ” など

＜スイーツ＞ 全 17 種

パイン・マンゴーフルーツのタルト / エキゾチックチーズケーキ /
マンゴーのロールケーキ / オレンジとキャラメルバナナのケーキ /
バナナのタルト / マンゴータピオカドリンク 楊枝甘露 など

＜ドリンク＞ 約 18 種

スパークリングワイン(ロゼ 1 種・白 2 種) / 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＞ / ハイボール / 赤・白ワイン / 焼酎(芋・麦) / ノンアルコールスパークリングロゼ /
高知県産クラフトソーダ 2 種 / 各種ソフトドリンク



お酒も進む、ダイナミックな肉料理も



丸ごとのチーズの上で
目の前で仕上げる特別なひと品

※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・料理以外の装飾は、ビュッフェに含んでおりません