



2025年7月1日

[PRESS RELEASE]

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション

ひんやり巡る、甘く涼やかな夏時間

# 夏の「かき氷フェア」開催!

2025年7月1日(火)~8月31日(日)

かがわ ともこ

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション (大阪市北区中之島、総支配人 中川 智子)の直営レストラン・バー4 店舗にて、ジャンルも表情も異なる多彩なかき氷を楽しめる「かき氷フェア」を 7 月 1 日 (火)から 8 月 31 日 (日)までの期間限定で開催いたします。(店舗により販売期間が異なります)



## 【「かき氷フェア」各商品の特長】

#### ■まるで果実なひんやりスイーツから、王道人気の宇治金時まで

「オールデイダイニング リモネ」では、果実の魅力をぎゅっと閉じ込めた、夏のご褒美にぴったりのかき氷が登場。 ふわふわのエスプーマと果肉が織りなす層に、ジュレの"隠し味"がアクセントを添えます。 なかでも「白桃」は、アールグレイジュレが爽やかに香り、まるでピーチティーのような清涼感。

「メインラウンジ」では、京都の老舗「新伝兵衛」のオリジナル宇治抹茶で作る、濃厚で香り高い自家製シロップを使用した「宇治金時」をご用意。大きな窓から日本庭園を眺めながら、和の涼をゆったりとお楽しみいただけます。

## ■大人の夏にふさわしい、遊び心あふれる"氷カクテル"

「セラーバー」では、シャンパンを注ぐ瞬間に果実のシャーベットが溶け合う、"シャンパンフロートカクテル"を。また、「リーチバー」では、白桃の果肉を贅沢に使用したスムージー仕立てのカクテルを、スプーンですくってかき氷のようにも楽しめます。それぞれ異なる世界観のバーで、大人だけのひとときのサマーエスケープを。

各店舗が趣向を凝らした個性豊かなかき氷で、至福の涼を味わえる「かき氷フェア」の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)
「メインラウンジ」TEL.06-6441-0956(直通)
「セラーバー」TEL.06-6448-0327(直通)
「リーチバー」TEL.06-6441-0983(直通)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair\_list/snow-cone-fair-2025

# ■「かき氷フェア」概要

【開催期間】2025年7月1日(火)~8月31日(日) ※販売期間は店舗によって異なります

【店 舗】「オールデイダイニング リモネ」「メインラウンジ」「セラーバー」「リーチバー」

### **■オールデイダイニング リモネ**(ウエストウイング 1 階)

【販売期間】2025年7月1日(火)~9月24日(水)

【提供時間】11:00~21:00 ラストオーダー

【メニュー】

#### <u>・かき氷 各 2,530 円</u>

## <白桃アールグレイ氷>

白桃のやわらかな果汁に、そっと香るアールグレイの余韻。 ひと口ごとに広がる上品な甘さと、ほのかな清涼感が心をほどきます。

### <マンゴートロピカル氷>

みずみずしいマンゴーに、甘く煮詰めたパインアップルの深い香りを重ねました。 ライチの爽やかなソースとココナッツの風味が広がる、南国気分溢れる一皿です。

### <濃厚いちごミルク氷>

いちごの甘酸っぱさに練乳のやさしい甘みがとけ合い、どこか懐かしい味わいに。
レモンのように爽やかなハーブ・ベルベーヌのジュレが後味をすっきりとまとめてくれます。

### ■メインラウンジ(1階)

【販売期間】2025年7月1日(火)~9月30日(火) 【提供時間】10:30~18:30(ラストオーダー 18:00) 【メニュー】

#### •宇治金時 2,024 円

(ミルク金時も同料金でご用意しております)

#### **■セラーバー**(地下 2 階)

【販売期間】2025年7月1日(火)~8月31日(日) 【提供時間】17:00~24:00(ラストオーダー23:30) 【メニュー】

### ・シャンパンフロートカクテル 各 3,795 円

#### <ベルベットグレープ>

ベルベットのように舌に寄り添う黒ぶどうのシャーベットに、 繊細な泡のシャンパンを重ねて。

#### <トロピカルマンゴー>

鮮やかなオレンジが目を引く一杯。 マンゴーシャーベットの爽やかな柑橘を楽しんで。

## ■リーチバー(1階) ※定休日:火曜(祝日を除く)

【販売期間】2025年7月2日(水)~8月31日(日)

【提供時間】 [月~金] 16:00~24:00(ラストオーダー23:30)

[土日祝] 14:00~24:00(ラストオーダー23:30)

#### 【メニュー】

#### ・白桃のフローズンカクテル 3,416円

※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



周囲に緑を望む開放的な 「オールデイダイニング リモネ」



四季折々の日本庭園が広がる「メインラウンジ」



シャンパンフロートカクテルベルベットグレープ



白桃のフローズンカクテル

## \*\*\*\* 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 ヴィニェット コレクション PR&デザイン室 広報担当 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