

【PRESS RELEASE】

2025 年 7 月 25 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

【お盆期間限定】家族みんなでワールドグルメツアーへ出発！

「サマーホリデーディナービュッフェ」を開催

オールデイダイニング リモネ 2025 年 8 月 9 日(土)～8 月 17 日(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(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、夏季限定ビュッフェが**お盆期間**はさらにボリュームアップして登場。

世界 15 か国以上の多彩な料理やトロピカルスイーツに加え、ライブ感満点のローストビーフやお子様向けメニューも充実。親子三代で楽しめるスペシャルビュッフェ「サマーホリデーディナービュッフェ」を 8 月 9 日(土)～8 月 17 日(日)に開催します。



【ビュッフェの見どころ】

■世界を旅する気分！ライブ感満載の“グローバルビュッフェ”

ヨーロッパからアジア、南米まで、世界 15 か国以上の料理が全 30 種とバラエティ豊富なラインアップ。目の前でできたてをご提供するスタンドクッキングでは、じっくりと火入れした肉の旨み溢れる「国産牛ローストビーフ 西洋わさび添え」が期間限定で登場。丸ごとのチーズの上で仕上げる「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」は、ダイナミックな演出とともに、地中海の味わいを楽しめます。

■お子様にも人気のメニュー&ゆったりと寛げるソファ席が充実

見た目も可愛いらしい「てまり寿司」や、自動パンケーキマシンで焼き上げるパンケーキは、出来上がりを待つ時間も楽しく、アイスクリームやチョコレートソース、カラスプレー、マシュマロなど自由にトッピングできます。ビュッフェは各コーナーにゆとりをもって配置されており、広々とした通路とソファ席で、小さなお子様連れでも安心して過ごしていただけます。さらに、大人 1 名様につき未就学のお客様 1 名様無料でご利用いただけます。

■飲み放題付プランで三代揃って乾杯！

スパークリングワインや生ビールなどアルコールドリンクはもちろん、ノンアルコールやクラフトソーダまで種類豊富なドリンクが勢揃い。大人から子どもまで、飲む人も飲まない人も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/fair_list/remone-holiday-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 じゅんこ 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



ジューシーで豪快！お酒が進む肉料理も



見た目も華やかなてまり寿司



彩り豊かなトロピカルスイーツもご用意

■「サマーホリデーディナービュッフェ」概要

【期間】2025年8月9日(土)～8月17日(日)

【会場】オールデイダイニング リモネ

【時間】平日 17:00～21:30、土日祝 17:00～19:00／19:30～21:30 ※120分制

【料金】大人：＜フリードリンク付＞13,030円 / ＜料理のみ＞：9,235円

小学生：6,325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、

＜フリードリンク付＞平日：11,000円、土日祝：12,000円

＜平日限定・料理のみ＞7,800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3種

- ・国産牛ローストビーフ 西洋わさび添え
- ・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



目の前でカットする
「国産牛ローストビーフ 西洋わさび添え」

＜フード＞ 全30種

お寿司各種 / 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” / ベルジャンフリッツ サムライソース / ジャマイカ風ジャークチキンとジャンバラヤ / トマトとモッツアレラのミラノ風ピッツァ / 鶏のから揚げ 香港風ソース / 大阪名物 串カツ など

＜スイーツ＞ 全18種

焼きたてパンケーキ / 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 / マンゴーとヨーグルトのムース / ライチとローズのジュレなど

＜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

■「All Day Dining REMONE」概要

【店 舗】「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)

【営業時間】6:30～22:30 (ラストオーダー 22:00)

【店舗面積】約1,108㎡ 個室5室(～100名様用)

【席 数】312席(テラス席含む)



オールデイダイニング リモネ

※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