

【PRESS RELEASE】

2025 年 8 月 21 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】シャインマスカット&ヨーロッパグルメで秋の美食旅行へ

「世界を旅するオータムビュッフェ」を開催

オールデイダイニング リモネ 2025 年 9 月 25 日(木)～11 月 30 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、世界の様々な国の料理をご提供していますが、今年の秋は、ヨーロッパの魅力あふれる料理をはじめ、シャインマスカットやいちじく、ぶどう、さつまいもなど秋に実る素材を取り入れたスイーツ、ライブ感満載のスタンドクッキングまで揃えた「世界を旅するオータムビュッフェ」を、9 月 25 日(木)から 11 月 30 日(日)の期間限定で開催いたします。

ランチタイムには「ランチ&シャインマスカットスイーツビュッフェ」、ディナータイムには、秋夜を彩るフリードリンク付プランもおすすめの「ディナービュッフェ ～ヨーロッパグルメ紀行～」をご用意し、時間帯やお好みに合わせてお選びいただけます。



シャインマスカット好き必見のスイーツ(ランチ)



フリードリンクと楽しむヨーロッパグルメ(ディナー)

■全 20 種のスイーツを好きなだけ！「ランチ&シャインマスカットスイーツビュッフェ」

爽やかな秋にぴったりのシャインマスカットをふんだんに使用したパティシエ特製スイーツが勢ぞろい。王道のショートケーキやタルトをはじめ、白鳥の姿を模した「スワンシュー」や、ベルギーの伝統的なバターケーキ「ミゼラブル」はマスカットのバタークリームで爽やかにアレンジ。ランチビュッフェとしてはもちろん、スイーツビュッフェとしてもおすすめです。

■秋の夜長を味わい尽くす。「ディナービュッフェ ～ヨーロッパグルメ紀行～<フリードリンク付プラン>」

種類豊富な全 28 種の料理と生ビールやワインのフリードリンクで贅沢な夜を。フランス・アルザス地方の薄焼きピザ「タルトフランベ」や、イタリア・トスカーナ地方の「トリッパのトマト煮込み」、ハンガリー風パプリカ煮込み「真鯛のオングロワ」など、ヨーロッパ各地の伝統料理をご用意します。バターナッツかぼちゃを使用した、フランスのなめらかなクリームスープ「ブルーテ」や、「淡路産牛ミンチと秋茄子のギリシャ風グラタン」など、秋の味覚をふんだんに取り入れたメニューも。お好みのドリンクとペアリングしながら、五感で味わう旅をお楽しみください。

■仕上げの瞬間まで楽しめる「スタンドクッキング」

出来上がりを待つ楽しさも人気のスタンドクッキング。ランチタイムは、絞って仕上げるフルーティーな「シャインマスカットのモンブラン」が登場。ディナータイムには、とろけるような味わいの「ホールチーズで仕上げるサーモンとポルチーニ茸のクリームパスタ」をご提供し、シェフが調理するライブ感満載の演出をご堪能いただけます。

ヨーロッパ気分を満喫する、秋限定ビュッフェ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)

<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

■「世界を旅するオータムビュッフェ」概要

【期間】2025年9月25日(木)～11月30日(日)

【店舗】オールデイダイニング リモネ

【内容】ランチ&シャインマスカットスイーツビュッフェ / ディナービュッフェ ～ヨーロッパグルメ紀行～

■「ランチ&シャインマスカットスイーツビュッフェ」

【時間】平日 11:30～15:00

土日祝 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)

【メニュー】

＜スタンドクッキング＞ 全2種

・シャインマスカットのモンブラン

・京丹波高原豚のローストソース・ピカント

＜フード＞ 全29種

シャインマスカットのフルーツサンド / 海老とアヴォカドのスモアブロー / かぼちゃのニョッキ セージ香るゴルゴンゾーラソース / 豚肩ロースのブランケット仕立て バターライス添え など

＜スイーツ＞ 全20種

シャインマスカットのショートケーキ / シャインマスカットのタルト / シャインマスカットと紅茶のムース / マスカットのミゼラブル / シャインマスカットのスワンシュー / シャインマスカットのガトーバスク / マスカットのsoumen など



充実のシャインマスカットスイーツとともに、優雅にランチタイムを楽しんで



シャインマスカットの香りが華やぐ、季節限定モンブラン

■「ディナービュッフェ ～ヨーロッパグルメ紀行～」

【時間】17:00～21:30 ※120分制

【料金】大人:＜フリードリンク付プラン＞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、

＜会員限定事前予約特別料金＞フリードリンク付プラン: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)

※フリードリンク付プランを当日ご注文の場合は、+3,795円で承ります

【メニュー】

＜スタンドクッキング＞ 全2種

・ホールチーズで仕上げるサーモンとポルチーニ茸のクリームパスタ

・黒毛和牛薄切り肉のプランチャ焼き

＜フード＞ 全28種

バターナッツかぼちゃのブルーテ / ムール貝と茸のクスクスサラダ / 北海道産真鱈のオングロワ パプリカ風味 / 淡路産牛ミンチと秋茄子のギリシャ風グラタン / トスカナ風トリッパのトマト煮込み / ローマ風かき卵のストラッチャテッラ など

＜スイーツ＞ 全18種

シャインマスカットのバターサンド / いちじくのカフェタルト / クラフトビール風スパイスゼリー / シャインマスカットと紅茶のムース / マスカットのミゼラブル / スイートポテトブリュレ など

＜ドリンク＞ 約14種

スパークリングワイン(ロゼ1種・白1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＞ / 赤・白ワイン各2種 / ハイボール / 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



丸ごとのチーズの上でとろけていく、至福の一品



お好きな一杯とともに、秋の夜長を

※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