

【PRESS RELEASE】

2025 年 10 月 23 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

6 日間限定！クリスマスを彩るごちそうで、たいせつな人と思い出に残る夜を

「クリスマスディナービュッフェ」を開催

約 50,000 球のイルミネーションがホテル前庭を彩る、冬の絶景スポットに。

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、2025 年 12 月 20 日(土)～25 日(木)の 6 日間限定で、家族や友人と楽しめる「クリスマスディナービュッフェ」を開催いたします。

また、11 月 1 日(土)から、ホテル前庭がイルミネーションで彩られ、煌びやかにライトアップされます。



クリスマスディナービュッフェ



ホテル前庭のイルミネーション

■聖夜のごちそうが集う「クリスマスディナービュッフェ」

クリスマスの夜にぴったりの、世代を問わずご家族揃って楽しめる 50 種類以上のメニューが登場。本ズワイガニなど冬の味覚を使用した逸品をはじめ、スタンドクッキングでは、国産牛のローストビーフやローストチキンをシェフが目の前でカット。食欲をそそるジューシーな味わいを五感でお楽しみいただけます。また、ドイツの伝統菓子「シュトーレン」をはじめ、クリスマス仕様のスイーツも種類豊富。日本庭園に囲まれた開放的な空間で、心あたたまる特別なひとときをお過ごしいただけます。



クリスマスの雰囲気を纏ったスイーツ

■クリスマス気分を高める煌びやかなイルミネーションも

ホテル前庭を約 5 万球の LED ライトで華やかにライトアップ。中央の石板には、赤いリボン型の LED を飾りまるでプレゼントボックスのような遊び心あふれる装いに。道路沿いの並木にも優しく包み込むようにゴールドの光が灯ります。また、創業 90 周年を記念して、アネックス棟前の樹木を赤とゴールドのオーナメントやイルミネーションでクリスマスツリーのように華やかに飾ります。

さらに 12 月 1 日(月)からは、レストランにもクリスマスツリーなどを設置し、館内全体がクリスマスモード一色に。特別なディナービュッフェとともに、心に残るひとときをお楽しみください。

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/christmas2025/restaurant/remone>

**** 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

■「クリスマスディナービュッフェ」概要

【期間】2025年12月20日(土)～25日(木)

【店舗】オールデイダイニング リモネ

【時間】17:00～ / 19:30～ ※120分制

【料金】大人:＜フリードリンク付プラン＞13,915円

＜料理のみ＞:10,120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子様1名様無料

・早割特別料金 乾杯スパークリングワイン付:10,120円

・会員限定特別料金 ＜フリードリンク付＞:12,000円

＜料理のみ＞

12月20・21・24・25日:9,108円

12月22・23日:8,602円

※会員料金は会員サービス「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ご利用いただける料金です。

※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4種

・国産牛のローストビーフ

・ローストチキン フレンチフライ添え

・本ズワイガニ入り濃厚クラブヌードル

・にぎり寿司

＜フード＞ 全31種

ローストチキン フレンチフライ添え / 牛肉の赤ワイン煮込み フィレンツェ風 / ボストンクラムチャウダー / ベイクド
サーモン / シーフードカクテル / 北海道産 帆立貝と百合根のアヒージョ / にぎり寿司 など

＜スイーツ＞ 全19種

シュトーレン / いちごのショートケーキ / いちごロールケーキ / ガトー・ピスタチオ / ガトー・モンブラン / チョコレートと
キャラメルのだーム / 林檎とシナモンのカップケーキ / アップルパイ / ベイクドチーズケーキ 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

■クリスマスイルミネーション概要

【期間】2025年11月1日(土)～12月25日(木)

※レストランのクリスマス装飾は12月1日(月)から

※並木のイルミネーションは2026年2月1日(日)まで

【点灯時間】日没～25時まで



臨場感あふれるオープンキッチン



国産牛のローストビーフ



左:道路沿いの並木の装飾(イメージ)

右:クリスマスツリーのように彩るアネックス棟前の樹木

※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