

【PRESS RELEASE】

2025年12月2日
 リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエットコレクション

2026年最新作！“いちご尽くし”スイーツを好きなだけ。

冬限定「いちごビュッフェ」を開催

毎年好評「いちごビュッフェ」が開幕間近！初登場“いちごのオムレット”も

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエットコレクション(大阪市北区中之島、総支配人 中川 智子)の「オールディーダイニング リモネ」では、毎年好評の「いちごビュッフェ」を“いちごの日”ともいわれる2026年1月15日(木)から開催します。3月11日(水)までは第1弾として、冬の寒さを忘れさせる真っ赤な“いちご尽くし”的ラインアップをご用意。心躍るいちごシーズン到来に向け、本日より予約受付を開始しています。



■今にもいちごがあふれそう…！「いちごスイーツ&ランチビュッフェ」

甘酸っぱいいちごをあしらったショートケーキやタルト、ティラミスなどの王道スイーツはもちろん、いちごサンドなど、多彩ないちごメニュー全16種が登場。さらに、ライブ感あふれるスタンドクッキングでは、目の前でいちごを贅沢に乗せ仕上げる「いちごのオムレット」が初登場。いちごの魅力を余すことなく味わえる、甘くときめくひとときをお届けします。スイーツだけでなくフードメニューも充実しており、ランチビュッフェとしてもおすすめです。

■夜はいちごスイーツと、寒い冬にぴったりの“世界のごちそう”！

ディナータイムももちろん、スイーツはいちごが主役。種類豊富な料理は、身も心もあたたまるような世界の郷土料理やシェフこだわりグルメが全32種と勢ぞろい。飲む人も飲まない人も、お好みのドリンクとペアリングしながら、贅沢な夜をお過ごしいただけます。

第2弾は、3月12日(木)から開催。春ならではの華やかないちごスイーツを揃え、甘く胸が高鳴るひとときをご提供します。冬の「いちごビュッフェ」の概要は次の通りです。



ディナービュッフェでは、
 ローストビーフや魚介のスープなど
 冬の“ごちそう”グルメが登場

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

レストラン予約 TEL:06-6448-0354 (10:00~18:00)

<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

■冬の「いちごビュッフェ」概要

【期間】2026年1月15日(木)～3月11日(水)

【店舗】オールディダイニング リモネ

【内容】いちごスイーツ&ランチビュッフェ / 冬のごちそうディナービュッフェ

■いちごスイーツ&ランチビュッフェ

【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

会員限定特別料金:平日 5,900円 / 土日祝 6,200円

※特別料金は、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、オンライン予約された場合に適用されます
(他の割引との併用不可)

※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

【メニュー】

＜スタンドクッキング＞ 全2種

- ・いちごのオムレット
- ・豚肩肉のハーブロースト ポルケッタスタイル

＜スイーツ＞ 全19種

いちごのミルフィーユ / いちごのパリブレスト / いちごのガトーショコラ / いちごのヴェリーヌ / いちごのレアチーズケーキ / いちごラテ / フレッシュいちごなど

＜フード＞ 全29種

いちごサンド / いちごの冷製スープとアールグレイのジュレ / マグロのカルバッチョとトマトソース シチリア風 / 海の幸のマリニエール風 / ごろごろ海老カツサンド / ブカティーニ・アマトリチャーナ など



フレッシュのいちごをふんだんに使用したスイーツが勢ぞろい



目の前でひとつずつ仕上げる
「いちごのオムレット」

■冬のごちそうディナービュッフェ

【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

会員限定特別料金

・フリードリンク付プラン:10,000円

・料理のみ:平日 6,800円 / 土日祝 7,200円

※特別料金は、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、オンライン予約された場合に適用されます
(他の割引との併用不可)

※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

※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

- ・ローストビーフ 西洋わさび添え

・魚介の赤ワイントマト煮込み リヴォルノ風

＜フード＞ 全30種

鰯とジャガイモ 黒オリーブのブランダード / 魚介類のセビーチェ・クラシコ / 淡路産牛ミンチのミートラザニア / 豚肩肉のベルギー風ビール煮込み / 牛肉のロモ・サルタード / 蝦夷アワビとキノコのハーブバター焼き / 冬野菜のスチーム仕立て / ケッカトマトとリコッタチーズのクロスティーニ など

＜スイーツ＞ 全17種

いちごのショートケーキ / いちごのティラミス / いちごのガトーショコラ / いちごのレアチーズケーキ / いちごのマカロン / ガトーピスタチオ 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・ブレミアム・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



カットし、華やかに盛り付ける手捌きも魅力
「ローストビーフ 西洋わさび添え」



港町リヴォルノの伝統漁師風スープ
「魚介の赤ワイントマト煮込み リヴォルノ風」

※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