

2026年2月2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

【新作】“いちご尽くし”の第2弾！春彩るスイーツで華やぐひととき

春の「いちごビュッフェ」を開催

初登場！“いちごのナポレオンパイ”も

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 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」にて、1月15日(いちごの日)から好評開催中の“いちご尽くし”ビュッフェ。3月12日(木)～5月10日(日)に開催する第2弾では、まるで摘みたてのような旬のフレッシュいちごを主役に、春めくラインアップが登場。本日より予約受付を開始しております。



■“いちご尽くし”の王道スイーツと、多彩な料理で春を満喫「いちごスイーツ&ランチビュッフェ」

甘酸っぱくみずみずしい、旬のいちごの魅力を存分に堪能いただけるスイーツ全20種をご用意しました。「ショートケーキ」や「タルト」「スフレチーズケーキ」「ゼリーテリーヌ」などの王道スイーツが、フレッシュな果実感を満喫できる、まさに“いちご尽くし”のラインアップ。さらに、スタンドクッキングには「いちごのナポレオンパイ」が初登場。サクサクのパイを目の前でカットし、いちごソースをかけて仕上げ、心ときめくひとときを演出します。そのほか、ホールチーズの上で溶かしながら仕上げる「スパゲッティ・カルボナーラ」や、人気の「オープンベイクドスモークサーモン」など、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存分にお楽しみいただけます。

■春メニューと肉料理で、集いの夜を華やかに！「スプリング デイナービュッフェ」

ディナータイムには、いちごスイーツや春食材をふんだんに取り入れたフードメニューが約50種揃う「スプリング デイナービュッフェ」を開催。「海老とアスパラガスの米粉グラタン」や「桜海老のアヒージョ」など春らしいひと品に加え、目前で豪快に切り分ける「グレイズド・ポークロースト」(平日限定)や「ローストビーフ 西洋わさび添え」(土日祝限定)といったスタンドクッキングメニューもご用意。春休みシーズンのご家族やご友人、同僚との集いにもぴったりです。



ディナービュッフェでは、親子三代で楽しめる春メニューや肉料理が種類豊富に登場

春の「いちごビュッフェ」の概要は次の通りです。

<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>

■春の「いちごビュッフェ」概要

【期間】2026年3月12日(木)～5月10日(日)

【店舗】オールデイダイニング リモネ

【内容】いちごスイーツ&ランチビュッフェ / スプリング デイナービュッフェ

※4月29日(水・祝)～5月6日(水・休)のディナービュッフェは、内容・料金が異なります。

■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)

【150分プラン】

リモネ内「ラ・ロンド」では、さらにゆったりとランチタイムをお楽しみいただける「150分プラン」もご用意しております。

・平日 11:30～ / 12:00～ / 12:30～

・土日祝 13:30～

※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

※150分プランは、リーガメンバーズ会員限定特別料金は適用されません

【メニュー】

＜スタンドクッキング＞ 全2種

・いちごのナポレオンパイ

・ホールチーズで仕上げるスパゲッティ・カルボナーラ

＜スイーツ＞ 全20種(スタンドクッキング含む)

いちごのリングタルト / いちごのピンクショートケーキ /

いちごのスフレチーズケーキ / いちごのフラワーテリーヌ /

いちごとピスタチオのバターケーキ / いちごのプチモンブラン /

いちごの炭酸ジュレ / フレッシュいちご など

＜フード＞ 全31種(スタンドクッキング含む)

薫焼き鯉のタリアータ / 牛肉のカルパッチョ オニオンソース /

新じゃがとスモークサーモンのキッシュ / アボカドとオレンジの

クロスティーニ / オープンバイクドスモークサーモン /

牛肉と焼き筍のピラフ など

■スプリング デイナービュッフェ

【時間】17:00～21:30 ※120分制

【料金】[大人]フリードリンク付プラン:平日 9,000円 / 土日祝 9,500円

料理のみ:平日 6,958円 / 土日祝 7,590円

[小学生]平日 4,681円 / 土日祝 5,060円

★会員限定特別料金

フリードリンク付プラン:平日 8,500円 / 土日祝 9,000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、+2,530円で承ります



ひとつずつ仕上げるクラシカルなスイーツ
「いちごのナポレオンパイ」



チーズを溶かしながら仕上げる
「ホールチーズで仕上げる
スパゲッティ・カルボナーラ」



雰囲気異なる円形空間「ラ・ロンド」

【メニュー】

＜スタンドクッキング＞ 平日・土日祝 各3種

- ・ベルケルヴォラーノでスライスした生ハム
- ・ホールチーズで仕上げるスパゲッティ・カルボナーラ
- ・グレイズド・ポークロースト(平日限定)
- ・ローストビーフ 西洋わさび添え(土日祝限定)

＜フード＞ 全34種(スタンドクッキング含む)

牛肉のカルパッチョ オニオンソース / 魚介のマリネサラダ
“インサラータ・ディ・マーレ” / 豚肩肉のベルギー風ビール煮込み /
海苔と新玉ねぎのピッツァ / 桜海老のアヒージョ /
北海道産 真鱈の香り蒸し / 牛肉のカットステーキピラフ /
海老とアスパラガスの米粉グラタン など

＜スイーツ＞ 全16種

いちごのピンクショートケーキ / いちごのスフレチーズケーキ /
いちごのムース / いちごのマカロン / いちごの白玉ぜんざい /
いちごのシュークリーム など

＜ドリンク＞ 約10種

スパークリングワイン / 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 / 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 / 各種ソフトドリンク



ワインやチーズのお供にもおすすめ
「ベルケルヴォラーノでスライスした生ハム」



豪快に切り分ける
メインディッシュさながらのひと品
「グレイズド・ポークロースト」

※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

**** 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 ^{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