

2026年4月17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

## 初夏の爽やかな緑と香りに癒される 抹茶尽くしスイーツと料理充実のビュッフェを開催

三世代の“好き”を囲む「洋食ビストロ デイナービュッフェ」も登場

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 やまね ともゆき 山根 朋之)の「オールデイダイニング リモネ」では、2026年5月11日(月)から7月14日(火)の期間限定で開催する抹茶ビュッフェの予約受付を4月17日(金)より開始いたします。

ランチタイムには、香り高い抹茶をふんだんに使用したスイーツが並ぶ「抹茶スイーツ&ランチビュッフェ」、ディナータイムには、洋食定番メニューとビストロスタイルのカジュアルな料理や郷土料理を取り揃えた「洋食ビストロ デイナービュッフェ」をご用意し、時間帯ごとに異なる魅力をお楽しみいただけます。



### ■開放的な空間で楽しむ、爽やかな“抹茶尽くし”スイーツが勢ぞろい！「抹茶スイーツ&ランチビュッフェ」

ショートケーキやロールケーキ、オペラ、クッキーサンドなど、クラシカルなスイーツを、抹茶の風味や奥深さを最大限にお楽しみいただける“抹茶尽くし”のラインアップで全 19 種をご用意。さらに、フードメニューも多彩にお楽しみいただけます。スタンドクッキングでは、シェフの故郷・金沢で親しまれてきた郷土料理“ハントンライス”が初登場。海老と白身魚のフライをのせ、タルタルソースで仕上げたひと皿です。スイーツと料理のバランスも魅力のひとつとして、充実したランチタイムをお過ごしいただけます。

### ■愛される王道料理で、三世代揃って乾杯を。「洋食ビストロ デイナービュッフェ」

どこか懐かしく親しみのある洋食や、お酒とともに楽しむビストロ料理を、リモネならではのアレンジでご提供。ロールキャベツや煮込みハンバーグといったどの世代にも人気の定番メニューのほか、生ハムや鶏のレバーペースト、ムール貝の白ワイン蒸しなどのお酒が進むビストロメニューも充実。親しみやすさの中に上質さが感じられるラインアップで、世代を問わずお楽しみいただけます。また、スタンドクッキングでは、「ホールチーズで仕上げるスパゲッティ・カルボナーラ」に加え、「BBQ ローストポーク」(平日限定)、「ローストビーフ 赤ワインオニオンソース」(土日祝限定)が登場。目の前で仕上げる臨場感が、味わいをさらに引き立てます。



ディナービュッフェでは、抹茶スイーツとともに、洋食やビストロメニューを取り揃えたラインアップ。  
 ※中央の「BBQ ローストポーク」は平日限定メニューです。  
 土日祝は「ローストビーフ 赤ワインオニオンソース」をご提供します。

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>

## ■抹茶ビュッフェ 概要

【期間】2026年5月11日(月)～7月14日(火)

【店舗】オールデイダイニング リモネ

【内容】抹茶スイーツ&ランチビュッフェ / 洋食ビストロ デイナービュッフェ

## ■抹茶スイーツ&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

・オムライス&シーフードフライ “ハントシライス”

・BBQ ローストポーク

<スイーツ> 全19種

抹茶のショートケーキ / 抹茶のシフォンケーキ / 抹茶のクッキーサンド / 抹茶のモンブラン / 抹茶のロールケーキ / 抹茶のオペラ / 抹茶のミルクレープ / 抹茶のブッセ / 抹茶と小豆のケーキ / 抹茶のムース / 抹茶のテリーヌ / 抹茶風味のわらび餅 など

<フード> 全32種(スタンドクッキング含む)

マグロカルパッチョ ゴマと大葉のジェノベーゼ / 牛肉と焼き野菜のタブレ / 白桃のスープとミントジュレ / バゲットクルトンとロースハムクルミのシーザーサラダ / フレッシュハーブとピンクペッパーを纏ったサーモンロースト / ヒレかつミニバーガー / 淡路産牛のコテージパイ など

## ■洋食ビストロ 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: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

※フリードリンクを当日ご注文の場合は、+2,530円で承ります



抹茶尽くしのスイーツ



ふんわりオムライスに  
海老と白身魚のフライで仕上げる  
「オムライス&シーフードフライ “ハントシライス”」



独創的な円形空間「ラ・ロンド」



三世代に愛される  
“王道”の洋食・ビストロメニューが登場

## 【メニュー】

＜スタンドクッキング＞ 平日・土日祝 各 2 種

- ・ホールチーズで仕上げるスパゲッティ・カルボナーラ
- ・BBQ ローストポーク(平日限定)
- ・ローストビーフ 赤ワインオニオンソース(土日祝限定)

＜フード＞ 全 33 種(スタンドクッキング含む)

フレッシュハーブとピンクペッパーを纏ったサーモンロースト / ベルケル  
ヴォラーノでスライスした生ハム / 鶏のレバーペースト / 帆立とアスパラ  
ガスの塩レモンアヒージョ / ミートボールナポリタンのカサレッチェ /  
煮込みハンバーグ 茸クリームソース / 鶏肉とパプリカのクスクス /  
ロールキャベツのコンソメ煮 / ムール貝の白ワイン蒸し 黒コショウ風味 など

＜スイーツ＞ 全 16 種

抹茶のショートケーキ / 抹茶のクッキーサンド / 抹茶のモンブラン /  
抹茶のオペラ / 抹茶のブランマンジェ / 抹茶風味のわらび餅 /  
抹茶の串団子 / マカロン 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



豪快に切り分ける  
「BBQ ローストポーク」



目の前でチーズを溶かして仕上げる  
「ホールチーズで仕上げる  
スパゲッティ・カルボナーラ」

※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

## ■オールデイダイニング リモネ について

【営業時間】 6:30～22:30 (ラストオーダー 22:00)

[朝食ビュッフェ] 6:30～10:30 (ラストオーダー 10:00)

[ランチビュッフェ] 11:30～15:00 [90 分制]

[ディナービュッフェ] 17:00～21:30 [120 分制]

[アラカルト&カフェ] 11:00～22:30 (ラストオーダー 22:00)

※21:00 以降はバーメニューのみの提供です

【席 数】 312 席 / 個室 4 室

※別途個室料を頂戴します

「REMONE」という店名は、Restaurant Mix Old&New それぞれの頭文字をとった造語。

日本庭園に面した大きな窓から自然光が降り注ぐ、開放的な雰囲気の特長のオールデイダイニングです。

オープン当初から愛されるアラカルトメニューに加え、種類豊富なビュッフェを朝・昼・夜の時間帯や多様なシーンに合わせてお楽しみいただけます。



※写真はすべてイメージです

\*\*\*\* 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 <sup>はぎの</sup>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