

2026年4月24日

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

新メニュー登場でラインアップ 1.5 倍に
「オールデイダイニング リモネ」
アラカルトメニューをリニューアル

受け継がれる伝統の味わいととも、21 時以降のナイトタイムまで続くダイニング体験

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 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、アラカルトメニューを刷新し、2026年4月22日(水)より販売を開始しました。



左:国産牛のビーフカツレツ 赤ワインデミグラスソース、
右上:青森サーモンのスモーク レムラードソース、右下:クラシック ティラミス

【メニューリニューアルの特徴】

(1)メニュー数が 1.5 倍以上の全 58 種に！さらに多彩なラインアップへ

愛され続ける伝統メニューはそのままに、幅広い世代の“食べたい”に応えるラインアップへ刷新。関西ローカルで定番の「ビーフカツレツ」をはじめ、食事としてしっかり満足できるメニューを中心に強化し、全 58 種へと拡充しました。まろやかな味わいでお子様にも親しみやすい「シーフードカレー」や、ご年配の方にもおすすめのあっさりとしたスープで味わう「真鯛のアクアパッツァ」など、多彩なメニューを揃えました。

なかでも注目は、青森県の冷たい海水で育ち、身の締まりと上品な旨み、ほどよい脂のりが特長の「青森サーモン」を使用した新メニュー。「青森サーモンのスモーク レムラードソース」や「青森サーモンとアヴォカドのライブレッドサンド」など、素材の魅力を活かしたオリジナルメニューが登場します。

さらに、全 4 種のパスタはグルテンフリーパスタへの変更が可能に。とくに海外ゲストからのニーズが高いヴィーガンメニューも継続して提供し、健康志向や多様な食スタイルに対応します。



青森サーモンとアヴォカドの
ライブレッドサンド

【新メニュー例・料金】

- ・国産牛のビーフカツレツ 赤ワインデミグラスソース(4,427 円)
- ・青森サーモンのスモーク レムラードソース(スモールサイズ:2,657 円/レギュラーサイズ:3,669 円)
- ・青森サーモンとアヴォカドのライブレッドサンド(2,657 円)
- ・フレッシュバジルとイタリア産トマトのペンネアラビアータ ※ヴィーガンメニュー
(スモールサイズ:2,277 円/レギュラーサイズ:2,657 円)
- ・シーフードカレー(3,542 円)

- ・真鯛のアクアパッツァ(3,542 円)
- ・奥丹波どりのグリルとハーブローストポテト(3,289 円)
- ・イタリア産トマト 水牛モッツアレラ バジルのピッツァマルゲリータ(2,657 円)
- ・ダークチョコレートのクレームブリュレ(1,898 円) など

(2)21 時以降も“しっかり食事”が楽しめる「ナイトメニュー」

従来のバーフード中心の構成を見直し、パスタやピザなど満足感のある食事メニューを拡充。遅い時間帯でも本格的な食事をゆつくりと楽しめる内容へと進化しました。また、半世紀以上愛され続けるホテルの名物「海の幸のピラフ」が、これまでの提供時間の制限を超え、21 時以降のナイトタイムにも登場。さらに、新登場の「ダークチョコレートのクレームブリュレ」や定番の「クラシック ティラミス」など、夜カフェ利用に適したデザートも充実しています。



ナイトタイムまで楽しめる
ロングセラーの名物「海の幸のピラフ」
(イメージ)

(3)人気メニューのサイズバリエーションを充実

ホテル伝統の「マーケットサラダ」やパスタなど、人気メニューにスモールサイズが新登場。組み合わせ次第で、自分だけのセットやコースに。少量で多彩なメニューを味わえ、シェアにも最適。シーンや世代を問わず、自由度の高い食体験をお届けします。

店舗概要は下記の通りです。



人気メニュー「マーケットサラダ」(イメージ)

■オールデイダイニング リモネ 概要

- 【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 以降はナイト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、開放的な雰囲気が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

※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

<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>

**** 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 ヴィニェット コレクション PR&デザイン室 広報担当 たかはし 高橋 知英、あえ 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