

2026 年 6 月 11 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

ALOHA！常夏のハワイ気分を心ゆくまで 「ハワイアンビュッフェ」を開催

三世代揃って楽しむ涼しく快適な“全天候型ビュッフェ”

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、2026 年 7 月 15 日(水)から 9 月 27 日(日)の期間限定で開催するハワイアンビュッフェの予約受付を本日 6 月 11 日(木)より開始します。

ディナータイムには、肉料理とフリードリンクを存分に楽しめる「アロハナイト ビアフェア」、ランチタイムには、トロピカルスイーツと充実のフードが揃う「アロハスイーツ&ランチビュッフェ」を開催。時間帯ごとに異なる魅力を楽しみながら、緑を望む開放感あふれる空間で、天候に左右されることなく“ハワイアン”サマーエスケープを体験していただけます。



■夏夜に乾杯！肉料理と飲み放題を楽しむ「アロハナイト ビアフェア」

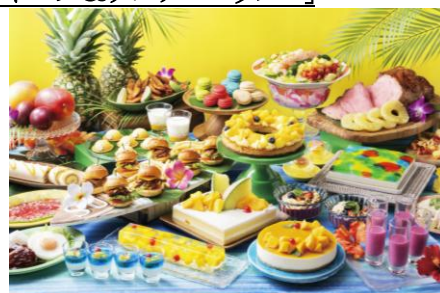
お酒も進む肉料理やハワイアンテイストの料理が、バラエティ豊富な全 33 種のラインアップで登場。スタンドクッキングの「ハワイアンローストビーフ」をはじめ、「フリフリチキン」「ポーク・アドボ」など、食べ応えのあるメニューが揃います。また、食事のメにもぴったりの優しい味わいのハワイで愛されるローカルフード「国産牛のオックステールスープ雑炊」もご用意します。

フリードリンクは、ハワイ生まれの“コナビール”をはじめ、自由にアレンジを楽しめるハワイアンカクテル&モクテルなど種類豊富にご用意。お酒を嗜む方はもちろん、ノンアルコールドリンクも充実。お好きなドリンクを片手に仲間や友人、ご家族とともに、賑やかな夏夜をお楽しみいただけます。

■トロピカルスイーツと充実のフードで、ハワイ気分を満喫！「アロハスイーツ&ランチビュッフェ」

マンゴーやパインアップル、ココナッツなどのトロピカルフルーツをふんだんに使用したスイーツ全 20 種が登場。果実を贅沢にあしらった色鮮やかなショートケーキやタルトをはじめ、見た目もキュートな「帽子に見立てたマンゴームース」など、南国気分を纏ったカラフルなスイーツが並びます。

また、スタンドクッキングでは、目の前で仕上げる「アサイーボウル」に加え、フルーツの甘みと爽やかな酸味を活かしたソースが肉の旨みを引き立てる「ハワイアンローストポーク ポリネシアンソース」もご用意。スイーツだけでなく、「ロコモコ」や「サーモンとアボカドのポキ」などフードも充実し、ランチビュッフェとしてもおすすめです。



ランチタイムでは、トロピカルスイーツを主役に多彩なハワイアンフードをご提供

概要は次の通りです。

ハワイアンビュッフェ 概要

【期間】2026年7月15日(水)～9月27日(日)

※2026年8月8日(土)～16日(日)のディナービュッフェは、内容を変更いたします

【店舗】オールデイダイニング リモネ

【内容】アロハナイト ビアフフェア / アロハスイーツ&ランチビュッフェ

■アロハナイト ビアフフェア

【時間】17:00～21:30 ※120分制

【料金】[大人]フリードリンク付プラン:9,500円

料理のみ:7,590円

[小学生]5,060円

<会員限定特別料金>

フリードリンク付: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 ※フリーズソフトドリンク付

※大人1名様につき未就学のお子様1名様無料

※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

【メニュー】

<スタンドクッキング>

- ・国産牛のオックステールスープ雑炊
- ・ハワイアンローストビーフ ポリネシアンソース

<フード> 全33種(スタンドクッキング含む)

サーモンとアボカドのボキ / ジンジャー・スカリオン・チキン / ハワイアン・コブサラダセレクション / サーモンのロースト レモン醤油風味 / ポーク・アドボ / フリフリチキン / ケイジャンフライドポテト / カットステーキ&ガーリックフライドライス / サイミン風ハワイアン・スープパスタ / ハワイアン・トロピカル・ピッツァ / シーフード・ココナッツカレー など

<スイーツ> 全16種

トロピカルショートケーキ / マンゴーレアチーズケーキ / ココナッツパッションロール / パッション&ココナッツケーキ / バナナケーキ / ティラミス / カスタードパフ / マCHEDニアフルーツ など

<ドリンク> 約19種

ビッグウェーブゴールデンエール(コナビール) / ロングボードアイランドラガー(コナビール) / ハワイアンカクテル / ハワイアンモクテル / 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> / スパークリングワイン<樽生> / ワイン(赤・白)<樽生> / ハイボール / 焼酎(芋・麦) / 各種ソフトドリンク

■アロハスイーツ&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>

・30日前までのご予約限定:平日 5,900円 / 土日祝 6,200円

・通常期間:6,600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。

11:30～ / 12:00～ / 12:30～



芳ばしい香りが食欲をそそり
お酒も進む料理が勢揃い



生ビールやオリジナルで作って楽しめる
ハワイアンカクテル&モクテルなど
夏夜を盛り上げる充実のラインアップ



ハワイで愛される隠れた名物を
リモネスタイルで
「国産牛のオックステールスープ雑炊」



150分プランを楽しめる
独創的な円形空間「ラ・ロンド」

※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

- ・アサイーボウル
- ・ハワイアンローストポーク ポリネシアンソース

＜スイーツ＞ 全20種(スタンドクッキング含む)

トロピカルショートケーキ / マンゴーレアチーズケーキ / ココナッツ
パッションロール / 帽子に見立てたマンゴームース / マンゴーテリーヌ /
マンゴー杏仁ゼリー / レインボームース / マンゴーパインタルト /
マンゴーココナッツタピオカ / マカロン / 出来立てパンケーキ など

＜フード＞ 全30種(スタンドクッキング含む)

サーモンとアボカドのポキ / アヒのカルパッチョ 爽やかなライムと
青胡椒のマリネ / ワカモレ トルティーヤチップス / サーモンのロースト
レモン醤油風味 / プルドポークチーズバーガー / ハワイアン・
トロピカル・ピッツァ / シーフード・ココナッツカレー / ロコモコ など



彩り豊かに目の前でトッピングする
「アサイーボウル」



シェフが豪快にカットする
「ハワイアンローストポーク ポリネシアンソース」

※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

＜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 ヴィニエツ コレクション PR&デザイン室 広報担当 高橋 知英、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