

2026 年 6 月 23 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

夏限定！ひんやり“涼体験”

「かき氷フェア」を開催

展覧会とコラボレーションした“アート”なかき氷や、フローズンカクテルも

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)の直営レストラン・バー4 店舗にて、ジャンルも表情も異なる多彩なかき氷を揃えた「かき氷フェア」を 2026 年 7 月 1 日(水)から 9 月 30 日(水)までの期間限定で開催いたします。(店舗により販売期間が異なります)



左:果実を味わうひと品や、名画をイメージしたかき氷など、個性豊かな3種(オールデイダイニング リモネ)、
右上:宇治抹茶の香り豊かな「宇治金時」(メインラウンジ)
右下:抹茶ミルクかき氷をカクテルで表現した「ROKU ジン香る 納涼抹茶フローズン」(セラーバー)

■果実を味わう一品から、名画モチーフ、王道人気の宇治金時まで

「オールデイダイニング リモネ」では、昨年好評を博した、果実の魅力をぎゅっと閉じ込めた“ご褒美スイーツ”のようなかき氷が今年も登場。ふわふわのエスプーマと果肉、隠し味のジュレが織りなす贅沢な一品で、白桃のやさしい甘みとアールグレイの香りを楽しめる「白桃アールグレイ氷」、いちごの甘酸っぱさと練乳のkokoroが調和した「濃厚いちごミルク氷」をご用意します。さらに、大阪中之島美術館で開催される「フェルメール《真珠の耳飾りの少女》展 17 世紀オランダ絵画の名品、奇跡の再来日」とコラボレーションした、まるで“アート”な「フェルメールブルー氷 マンゴー×杏仁豆腐」が新登場。名画をモチーフにした、白と青のコントラストが涼やかなひと品で、中に忍ばせた杏仁豆腐やマンゴーソースの多彩な味わいをお楽しみいただけます。

「メインラウンジ」では、京都の老舗 ^{あたらしでんべえ}「新伝兵衛」が提供する、宇治抹茶と濃厚で香り高い自家製シロップを使用した「宇治金時」をご用意。大きな窓から日本庭園を眺めながら、和の涼をゆったりとご堪能いただけます。

■グラスに宿る、夏の涼。遊び心溢れる“氷カクテル”

「セラーバー」では、煎茶と玉露の個性を際立たせたジャパニーズクラブトジン「ROKU〈六〉NORYO TEA EDITION」を使用した、まるで抹茶ミルクかき氷のようなフローズンカクテルを。また、「リーチバー」では、フランボワーズの華やかな香りとジンジャーの爽やかさが調和する、フローズンスタイルのダーズリンカーラーをご用意。それぞれ異なる世界観のバーで、大人だけのひとときのサマーエスケープをお楽しみいただけます。

概要は次の通りです。

「かき氷フェア」概要

【開催期間】 2026 年 7 月 1 日 (水)～9 月 30 日 (水) ※販売期間は店舗によって異なります

【店 舗】「オールデイダイニング リモネ」「メインラウンジ」「セラーバー」「リーチバー」

■オールデイダイニング リモネ(ウエストウイング 1 階)

【販売期間】 2026 年 7 月 1 日 (水)～9 月 27 日 (日)

【提供時間】 11:00～21:00 ラストオーダー

【メニュー】

・かき氷 各 2,530 円

「白桃アールグレイ氷」

白桃のやわらかな果汁に、そっと香るアールグレイの余韻。

ひと口ごとに広がる上品な甘さと、ほのかな清涼感が心をほどこします。

「濃厚いちごミルク氷」

いちごの甘酸っぱさに練乳のやさしい甘みがとけ合い、どこか懐かしい味わいに。レモンのように爽やかなハーブ・ベルベースのジュレが後味をすっきりとまとめてくれます。

「フェルメールブルー氷 マンゴー×杏仁豆腐」

《真珠の耳飾りの少女》をモチーフにした、白と青のコントラストが際立つアートのようなかき氷。印象的な青いターバンを思わせる鮮やかなブルーは、バタフライピーとブルーキュラソーを合わせた特製練乳ソースで表現しました。ふんわりと削った氷の上には、“真珠”に見立てたタピオカと煌めく金平糖を。中には杏仁豆腐とマンゴーソースを忍ばせ、味わいの変化をお楽しみいただけます。見た目にも爽やかな夏の風物詩で、作品世界とともにひとときの涼をお楽しみいただけます。



ヨハネス・フェルメール(1632～75)の最高傑作の一つ《真珠の耳飾りの少女》から着想を得た「フェルメールブルー氷 マンゴー×杏仁豆腐」



窓に緑を望む開放的な空間
「オールデイダイニング リモネ」

■メインラウンジ(1 階)

【販売期間】 ～2026 年 9 月 30 日 (水)

【提供時間】 10:30～18:30(ラストオーダー 18:00)

【メニュー】

・「宇治金時」2,277 円

(「ミルク金時」も同料金でご用意しております)

■セラーバー(地下 2 階)

【販売期間】 2026 年 7 月 1 日 (水)～9 月 30 日 (水)

【提供時間】 18:00～24:00(ラストオーダー23:30)

【メニュー】

・「ROKU ジン香る 納涼抹茶フローズン」3,163 円

煎茶と玉露の個性を際立たせたジャパニーズクラフトジン「ROKU〈六〉NORYO TEA EDITION」を使用した和テイストのフローズンカクテル。カラフルな“おいり”をあしらった見た目が愛らしく、まるで「抹茶ミルクかき氷」のような仕上がり。抹茶のほどよい甘味とまろやかなコク、心地よいほろ苦さが広がり、ひとときの涼を感じさせる一杯です。



四季折々の日本庭園が広がる「メインラウンジ」



抹茶の風味が広がる和テイストのカクテル
「ROKU ジン香る 納涼抹茶フローズン」

■リーチバー(ウエストウイング 1 階)

【販売期間】2026 年 7 月 1 日(水)～9 月 30 日(水)

【提供時間】[月～金] 16:00～24:00(ラストオーダー23:30)

[土日祝] 14:00～24:00(ラストオーダー23:30)

【休業日】毎週火曜(祝日を除く)

【メニュー】

・「フローズン ダージリンクーラー」3,163 円

クラシックカクテル「ダージリンクーラー」をフローズンスタイルでアレンジ。
華やかなティーリキュールとフランボワーズリキュールがもたらす芳醇な
香りに、ジンジャーの爽やかなアクセントを重ねた、甘酸っぱく涼やかな
カクテルです。なめらかな口当たりとともに広がる果実味が繊細な余韻を
引き立てる、暑い季節にふさわしい一杯をお楽しみいただけます。



上品で爽やかなクラシックカクテルを、
暑い日にふさわしいリーチバースタイルで
「フローズン ダージリンクーラー」

※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

＜お客様のお問い合わせ先＞

レストラン総合案内 TEL:06-6448-0354(10:00～18:00)

https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/shaved-ice-2026

**** 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 マーケティング室 広報担当 高橋^{たかはし} 知英^{ちえ}、萩野^{はぎの} 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