

2026 年 9 月 8 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

実りの秋をスイーツで、食欲の秋をイタリアンで！ 「秋のランチ&ディナービュッフェ」開催

昼は“秋の味覚祭り”、夜はイタリア各地を巡る美食旅を満喫

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 9 月 28 日(月)から 11 月 30 日(月)まで、昼と夜で趣の異なる秋の味覚を楽しめる「秋の味覚祭り スイーツ&ランチビュッフェ」と「秋のイタリアンディナービュッフェ」を開催します。



■初登場「シャインマスカットのナポレオンパイ」やキュートな“そっくりスイーツ”も！

「秋の味覚祭り スイーツ&ランチビュッフェ」

栗やかぼちゃ、りんご、紫芋、“ぶどうの女王”とも称されるシャインマスカットなど、秋の実りを取り入れたスイーツ全 20 種をご用意。「モンブランショートケーキ」や「シャインマスカットのタルト」のほか、本物そっくりの「そっくり林檎のムース」や「そっくり栗のバターサンド」、芋掘り気分を楽しめる「芋掘り スイートポテト」など、秋の“収穫”をイメージした遊び心あふれるスイーツにも注目です。

さらに、スタンドクッキングには「シャインマスカットのナポレオンパイ」が初登場。シェフが目の前でカットし、サクサクのパイとシャインマスカットのみずみずしい味わいをお届けします。「ホールチーズで仕上げるスパゲッティ・カルボナーラ」をはじめ、秋の食材を取り入れたフードメニューも充実し、スイーツとともにランチもしっかりお楽しみいただけます。

■食欲の秋は、日本にいながらイタリア各地を巡る“美食旅”へ「秋のイタリアンディナービュッフェ」

ディナータイムには、イタリア各地の郷土料理や秋の食材を取り入れたメニュー全 32 種が登場。「アクアパッツァ リグーリア風」や「トスカーナ風トリッパのトマト煮込み」などをリモネスタイルでアレンジするほか、「米ナスのバルマ風グラタン」「ピッツァカプリチオーザ」など、お子様にも親しみやすい料理を取り揃え、イタリア各地を巡るようなひとときをお楽しみいただけます。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、平日限定で「豚肩肉のハーブロースト ポルケッタスタイル」、土日祝限定で「ローストビーフ トリュフ入りキノコソース」をご用意。さらにフリードリンクには、イタリアワインをはじめ、食前酒として親しまれるイタリア発祥の「アペロールスプリッツ」や爽やかなノンアルコールレモンドリンク「サンペレグリーノ リモネータ」、食後にもおすすめのモクテル「サンライズ オレンジ」など、バラエティ豊かなドリンクがラインアップ。お酒を楽しむ方はもちろん、ノンアルコール派の方も一緒に、秋の夜長をご堪能いただけます。



イタリア各地の美食を楽しむ
ディナービュッフェ

概要は次の通りです。

秋のランチ&ディナービュッフェ 概要

【期間】2026年9月28日(月)～11月30日(月)

【店舗】オールデイダイニング リモネ

【内容】秋の味覚狩り スイーツ&ランチビュッフェ / 秋のイタリアンディナービュッフェ

※会員限定特別料金は、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)

■秋の味覚狩り 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

＜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～

※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

・シャインマスカットのナポレオンパイ

・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)

そっくり林檎のムース / 芋掘り スイートポテト / そっくり栗のバターサンド / モンブランショートケーキ / むらさきいものモンブランタルト / シャインマスカットのタルト / かぼちゃムース / マスカットとグレープのブラマンジェ / アップルパイ / かぼちゃのバスクチーズケーキ など

＜フード＞ 全30種(スタンドクッキング含む)

栗とポルチーニクリームของニョッキ / 茸のロースト バニラ風味のソース・マロン / アクアパッツァ リグーリア風 / 米ナスのパルマ風グラタン / イチジクと生ハム クリームチーズのフォカッチャサンド / かぼちゃの冷製スープ / 海の幸と柑橘のトラパニ風冷製スピラーリ など

■秋のイタリアンディナービュッフェ

【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

＜フリードリンク付プラン 会員限定特別料金＞

・30日前までのご予約限定:平日 8,000円 / 土日祝 8,500円

・通常期間:平日 8,500円 / 土日祝 9,000円

※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

【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

・豚肩肉のハーブロースト ポルケッタスタイル(平日限定)

・ローストビーフ トリュフ入りキノコソース(土日祝限定)



150分プランをゆったり楽しめる
独創的な円形空間「ラ・ロンド」



秋の実りを彩る
見た目も可愛いスイーツ



できたてを楽しむ
「ホールチーズで仕上げる
スパゲッティ・カルボナーラ」



週末の夜限定で登場する
ローストビーフ(土日祝限定)



香ばしく焼き上げたボルケッタを
目の前でカット(平日限定)

＜フード＞ 全 32 種(スタンドクッキング含む)

牛肉のカルパッチョ トンナートソース / ベルケルボラーノでスライスした
生ハムとグリッシーニ / タコとジャガイモのシチリア風サラダ /
鶏もも肉のトスカーナ風カチャトーラ / アクアパッツァ リグーリア風 /
トスカーナ風トリッパのトマト煮込み / 豚肩肉のピッツァイオーラ仕立て /
牛肉の赤ワイン煮込み ポレンタ添え / サルシッチャとパプリカのペンネ /
ムール貝の黒コショウ蒸し など

＜スイーツ＞ 全 18 種

モンブランショートケーキ / むらさきいものモンブランタルト /
そっくり栗のバターサンド / かぼちゃのバスクチーズケーキ / カンノーリ /
ティラミス / マチエドニア / トルタ・カプレーゼ風ショコラケーキ など

＜ドリンク＞ 約 19 種

アルコール

アペロールスブリッツ / 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＞ /
モンテルヴィーニ プロドライ(スパークリングワイン)＜樽生＞ / モンテルヴィーニ ヴェルドーロ ビアンコ
(白ワイン)＜樽生＞ / モンテルヴィーニ カベール ロッソ(赤ワイン)＜樽生＞ / ブラックニッカハイボール / 焼酎(芋・麦)

ノンアルコール

サンペレグリーノリモネータ / サンライズ オレンジ(モクテル) / ブラッドオレンジジュース / 各種ソフトドリンク など



秋の夜長にぴったりの
お酒も進む料理が勢揃い

※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

※写真はすべてイメージです

■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。



＜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

マーケティング室 広報担当 たかはし 高橋 知英、ちみ 高阪 こうさか 竜馬、りょうま 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