RIHGA ROYAL HOTEL OSAKA | VIGNETTE COLLECTION

2026 年 10 月 29 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

7 日間限定！クリスマスを彩る華やかなごちそうで、たいせつな人と心に残るひとときを

「クリスマスディナービュッフェ」を開催

約 5 万球のイルミネーションがホテル前庭を彩り、幻想的なクリスマスを演出

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 山根 朋之（やまね ともゆき））の「オールデイダイニング リモネ」（ウエストウイング 1 階）では、2026 年 12 月 19 日（土）から 25 日（金）の 7 日間限定で、ご家族やご友人、たいせつな方と楽しめる「クリスマスディナービュッフェ」を開催します。

また、11 月 1 日（日）からは、ホテルの前庭を約 5 万球の LED ライトで彩るイルミネーション「ROYAL CHRISTMAS（ロイヤル・クリスマス）」を開催。今年はゴールドを基調としたあたたかな光が、冬の中之島を鮮やかに彩ります。

■聖夜のごちそうが集う「クリスマスディナービュッフェ」

クリスマスの夜にふさわしい華やかな料理から、お子様にも親しみやすいメニューまで、世代を問わず楽しめる多彩なごちそうが勢ぞろい。

シェフが目の前で仕上げるスタンドクッキングでは、旨みあふれる「国産牛のローストビーフ 西洋わさび添え」をはじめ、ホールチーズの中で仕上げる香り豊かな「トリュフ入りスパゲッティ・カルボナーラ 生ハム添え」、サーモンをパイ生地で包んだフランスの伝統料理「サーモンのパイ包み焼き 柚子風味のブールブランソース」をご用意。出来立てのおいしさと臨場感をお楽しみいただけます。

さらに、「クリスマス・ローストチキン」や「牛肉の赤ワイン煮とキノコのポレンタ」、「蝦夷アワビとキノコのガーリックハーブバター焼き」に加え、とろけるチーズに絡めて楽しむ「彩り野菜のチーズフォンデュ」など、クリスマスの食卓を彩る豊富な料理が揃います。デザートには、クリスマスの伝統菓子「シュトーレン」をはじめ、「苺のショートケーキ」、「ガトー・フランボワーズショコラ」、「アールグレイのロールケーキ」、「チョコレートとキャラメルのドーム」など、多彩なスイーツをご用意。サンタクロースやトナカイ、クリスマスツリーなどをモチーフにした可愛らしい飾り付けが、見た目にも楽しく、クリスマス気分を盛り上げます。日本庭園に囲まれた開放的な空間で、たいせつな方とともに、心あたたまる特別なクリスマスのひとときをお過ごしください。

■約 5 万球の光が織りなす、ゴールドに輝くクリスマスイルミネーション

ホテル前庭では、約 5 万球の LED ライトによる華やかなイルミネーションを展開します。今年はゴールドをテーマカラーに、あたたかな光が木々を優しく包み込みます。流れ星のように降り注ぐ光の演出に加え、新たに登場するゴールドツリーが幻想的な景観を創出し、訪れる方々を心躍るクリスマスの世界へと誘います。

概要は次の通りです。

ゴールドを基調とした
ホテル前庭のイルミネーション（イメージ）

「クリスマスディナービュッフェ」概要

【期　　間】2026 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)
【店　　舗】「オールデイダイニング リモネ」(ウエストウイング 1 階)
【時　　間】[19 日(土)・20 日(日)・24 日(木)・25 日(金)] 2 部制 17:00～19:00／19:30～21:30
[21 日(月)～23 日(水)] 120 分制 17:00～21:30
【通常料金】大人:＜フリードリンク付プラン＞12,650 円＜料理のみ＞10,120 円、小学生:6,325 円
【会員限定特別料金】
＜早期限定割引＞
料金:フリードリンク付プラン 10,000 円
予約期間:～2026 年 11 月 30 日(月)
対象期間:12 月 19 日(土)～25 日(金)
※会員限定特別料金は、会員サービス「リーガメンバーズ」の会員様が
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

臨場感あふれるオープンキッチン

【メニュー】
＜スタンドクッキング＞ 全 3 種
・国産牛のローストビーフ 西洋わさび添え
・トリュフ入りスパゲッティ・カルボナーラ 生ハム添え
・サーモンのパイ包み焼き 柚子風味のブールブランソース

スタンドクッキング
「国産牛のローストビーフ 西洋わさび添え」

＜フード＞ 全 32 種
クリスマス・ローストチキン / 牛肉の赤ワイン煮とキノコのポレンタ / 蝦夷アワビとキノコのガーリックハーブバター焼き / 彩り野菜のチーズフォンデュ / ピッツァ・クワトロフロマージュ / ボストンクラムチャウダー / 北海道産 鱈の中華風香り蒸し / エビ＆白身魚のカダイフ揚げ / 牛肉のカルパッチョ ソース・ジャポネ / ベルケルボラーノでスライスした生ハムとメロン / 握り寿司 / など

＜スイーツ＞ 全 18 種
シュトーレン / 苺のショートケーキ / 苺のタルトレット / ガトー・フランボワーズショコラ / チョコレートとキャラメルのドーム / アップルクランブルパイ / 柚子風味の抹茶ケーキ / アールグレイのロールケーキ / ティラミス / かぼちゃのバスクチーズケーキ / キャラメルカスタードプリン など

＜ドリンク＞
フリードリンク 約 15 種 ※フリードリンク付プラン または 当日追加料金(+2,530 円)でご利用いただけます。
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) / ジンジャーエール / コーラ / ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース / コーヒー(ホット・アイス) / 紅茶(ホット・アイス)

フリーソフトドリンク 約 5 種 ※料理のみのお客様は下記内容をご利用いただけます。
ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース / コーヒー(ホット・アイス) / 紅茶(ホット・アイス)

■ROYAL CHRISTMAS(ロイヤル・クリスマス)」イルミネーション概要

【期　　間】2026 年 11 月 1 日(日)～12 月 25 日(金)
※桜並木のイルミネーションは 2027 年 2 月 1 日(月)まで
※メインロビーのツリーは、10 月 30 日(金)～12 月 25 日(金)まで
【点灯時間】日没～25:00
【場　　所】リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション ホテル前庭・桜並木

※写真はすべてイメージです ※メニューは食材の入荷状況等により変更となる場合がございます
※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な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

＜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)
ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/christmas2026/restaurant/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
マーケティング室 広報担当 髙橋(たかはし) 知英(ちえ)、髙阪(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