2026 年 11 月 26 日
株式会社ロイヤルホテル

ラム酒香る本格シュトレンが今年も登場
クリスマスパーティメニュー 2026

［販売期間］～2026 年 12 月 25 日（金）
※販売開始日は商品により異なります

株式会社ロイヤルホテル（大阪市北区中之島、代表取締役社長 植田（うえだ） 文一（ふみかず））は、「リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション」1 階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、クリスマスシーズンを華やかに彩るシュトレンや、テイクアウトデリ、パンなどを 2026 年 11 月 1 日（日）から、順次販売しています。



「シュトレン」イメージ（左）、「クリスマスオードブル」イメージ（右）

伝統菓子とともに聖夜を待つ
クリスマスシーズンを彩る伝統菓子として、「シュトレン」と「パネトーネ」をご用意しました。シュトレンは、バターの風味豊かな生地に、ラム酒に約 1 ヶ月漬け込んだドライフルーツとアーモンドを練り込み焼き上げた一品。日を追うごとに芳醇な味わいがなじみ、クリスマスを待つ時間とともに変化をお楽しみいただけます。
また、イタリア発祥の伝統パン「パネトーネ」は、自家製天然酵母でじっくり発酵させ、しっとりとした口どけに仕上げました。卵とバターをたっぷり使用した生地にレーズンや柑橘ピールを練り込み、華やかな香りを楽しむことができ、ギフトにもおすすめです。

ホテルの味をご家庭のクリスマスで
クリスマスデリ 6 品は、ホテルならではの本格的な洋食メニューを取りそろえました。6 種の魚介の旨みを味わえる「的鯛のブイヤベース コンキリエ添え」や、「牛フィレ肉のステーキ 特製赤ワインソース」をはじめ、牛ほほ肉の赤ワイン煮込みやオニオンスープのパイ包み焼きなどを販売します。さらに、スモークサーモンやキッシュなどを詰め合わせた、ご予約限定の「クリスマスオードブル」もご用意し、ご家庭で手軽にホテルの味のクリスマスディナーをお楽しみいただけます。

ホリデームードを彩るクリスマスパン
期間限定デザインのパンには、星形クッキーを飾った「チョココルネ／カスタードコルネ ～クリスマス ver.～」や、雪だるまをモチーフにした「雪だるまブレッド」など、見た目にも楽しい商品をラインアップ。その他、「ラタトゥイユのキッシュ」、「香るトリュフオイルのプチフランス」など、パーティシーンを盛り上げるパンも揃います。

◆オンラインショップ「店舗受け取りサービス」について
クリスマスパーティメニューの他、クリスマスケーキ等各種商品を事前ご予約のうえ、店舗にてお受け取りいただけます。
https://www.melissa-ec.jp/view/page/christmas2027
※配送は出来かねますので予めご了承ください。

Copyright The Royal Hotel, Ltd.

■商品概要

販売場所：リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション 1階「グルメブティック メリッサ」
販売時間：10:00～19:00
関連 URL：https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/products/christmas-2026

デリ　※画像は、盛り付けイメージです。

商品名：

①クリスマスオードブル ※7 日前までの予約限定（予約受付中）
サイズ：約 23.5×23.5×5.5cm［約 1～2 人前］約 310 g
販売料金：3,500 円
お渡し期間：2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）



②クリスマスチキン［1 本］約 240 g
販売料金：1,680 円
販売期間：2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）

タイムやオレンジ、黒胡椒を纏わせた鶏もも肉を柔らかくジューシーに焼き上げました。



③的鯛のブイヤベース コンキリエ添え 360 g
販売料金：2,600 円
販売期間：～2026 年 12 月 25 日（金）

的鯛、穴子、有頭海老、帆立貝柱、はまぐり、ムール貝と 6 種の魚介の旨みを重ねた濃厚な味わいのブイヤベースに仕上げました。ロマネスコやプチトマトが彩りを添え、貝殻型パスタのコンキリエがスープの美味しさを引き立てます。



④牛フィレ肉のステーキ 特製赤ワインソース
［約 1 人前］240 g ソース込み（肉 100 g 焼成後）※お肉は予めカットしております。
販売料金：3,400 円
販売期間：2026 年 12 月 4 日（金）～25 日（金）

やわらかく仕上げたオーストラリア産牛フィレ肉に、コク深い特製赤ワインソースを添えました。かぼちゃとポテトのピューレはビーツで色付けし、鮮やかな彩りと自然な甘みが楽しめます。肉の旨みとソースの豊かな風味が調和した、本格的な洋食メニューです。



⑤牛ほほ肉の赤ワイン煮込み パイ包み焼き［約 1 人前］約 160 g
販売料金：1,450 円
販売期間：2026 年 12 月 1 日（火）～25 日（金）

赤ワインで丁寧に煮込んだコク深いビーフシチューを、パイ生地で包み香ばしく焼き上げました。ほろりとやわらかな牛ほほ肉と濃厚な赤ワインソースの味わいが口いっぱいに広がる一品です。



⑥淡路島産たまねぎを使ったオニオンスープ パイ包み焼き
［約 1 人前］約 140 g
販売料金：800 円
販売期間：～2026 年 12 月 25 日（金）

淡路島産たまねぎをじっくりソテーして作ったオニオンスープにコクを出すために、グリエールチーズを加えたものをパイで包んで焼き上げました。



Copyright The Royal Hotel, Ltd.

パン

販売期間：12 月 1 日（火）～25 日（金） ※商品により異なります。

商品名：

①チョココルネ～クリスマス ver.～（写真左）



販売料金：1 個 420 円

コルネ型で焼き上げたパイ生地にチョコレートクリームを詰め、星型のクッキーをあしらい、チョコレートと粉糖で華やかにデコレーションしました。

②カスタードコルネ～クリスマス ver.～（写真右）

販売料金：1 個 420 円

③ラタトゥイユのキッシュ



販売料金：1 個 450 円

クロワッサン生地にラタトゥイユを合わせたキッシュベースを流し込み、チキンをトッピングして焼き上げました。バジルがアクセントです。

④雪だるまブレッド



販売料金：1 個 350 円

店頭で人気のプレミアム食パン「ロイヤル・リッチ シフォン」のミルキーで柔らかい食感の生地を使用し、中にカスタードクリームを包みました。いちごクッキーでマフラーを表現しています。

⑤香るトリュフオイルのプチフランス ※販売期間：12 月 20 日（日）～31 日（木）



販売料金：1 個 170 円

トリュフオイルと沖縄の塩をトッピングした、バゲット生地のプチパンです。

⑥パネトーネ ※販売期間：12 月 20 日（日）～25 日（金）



販売料金：1 個 2,000 円

イタリア発祥の伝統的な菓子パン。卵とバターたっぷりの生地に、レモンピールなどを練り込んだ柑橘の香り豊かな一品。自家製天然酵母を使用し、じっくり発酵させることで、ふんわりとした口どけと、しっとりとした食感を実現。

⑦シュトレン（大）22cm、**シュトレン（小）**16cm ※販売中



販売料金：（大）4,000 円、（小）2,800 円

クリスマスシーズンに欠かせないドイツの伝統的なパン。バターの風味豊かな生地に、ラム酒に約 1 ヶ月間漬け込んだ香り豊かなドライフルーツとアーモンドを練り込み、焼き上げました。日を追うごとに芳醇な味わいがなじみます。

「シュトレン（大）」イメージ

※上記料金には、税金を含みます。 ※写真は全てイメージです。

※記載の販売期間・営業時間や商品の仕様等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

＜お客様のご予約・お問い合わせ先＞

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニェット コレクション 1 階「グルメブティック メリッサ」

TEL.06-6448-2412（直通）【営業時間】10：00～19：00

公式サイト https://www.rihga.co.jp/osaka/melissa/ リーガロイヤルホテル オンラインショップ https://www.melissa-ec.jp/

＜本件に関する取材の問い合わせ先＞

株式会社ロイヤルホテル マーケティング部 広報担当 川原 知巳

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68

TEL. 06-6441-1479（直通） FAX. 06-6441-1474

Copyright The Royal Hotel, Ltd.