



RIHGA ROYAL HOTELS

2023年9月29日  
株式会社ロイヤルホテル

【NEWS RELEASE】

## 「グルメブティック メリッサ」のクリスマス限定テイクアウト商品 おうちクリスマスを彩る華やかなパーティメニュー

10月25日(水)から予約受付開始

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 <sup>うへだ ふみかず</sup> 植田 文一)は、リーガロイヤルホテル(大阪)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」で、クリスマス限定の総菜やパン、焼き菓子、シャンパンを11月1日(水)から順次販売。10月25日(水)からご予約の受付を開始します。



左)「紀の国みかندりのロースト ローズマリー風味」イメージ



右)クリスマスブレッド・焼き菓子 イメージ

“大切な人と過ごすクリスマスを心温まるひとときにいただきたい”との思いから、思わず笑みがこぼれるかわいらしい見た目のパンや焼き菓子をはじめ、ご自宅での集まりにぴったりな多彩なパーティメニューをご用意しました。

ご家族でのパーティのメインにおすすめの「紀の国みかندりのロースト ローズマリー風味」は、肉質がやわらかくジューシーな“紀の国みかんどり”をローズマリーとにんにくでマリネし、オーブンでじっくり焼き上げました。「ビーフステーキ 赤ワインソース」は、旨み豊かな赤身肉にホテル自家製の赤ワインソースが相性抜群なボリュームあふれる一品です。また、「リーガロイヤルホテル オンラインショップ」では昨年に引き続き、便利な事前予約「店舗受け取りサービス」もご利用いただけます。そのほか、定番の「クリスマスチキン」、「ビーフシチュー」など、幅広い世代に人気の洋食メニューをラインアップ。クリスマスの食卓を彩り豊かに盛りあげます。



「ビーフステーキ 赤ワインソース」イメージ

「グルメブティック メリッサ」のクリスマス商品の概要は、次頁の通りです。

< お客様のご予約・お問い合わせ先 >

「グルメブティック メリッサ」 TEL.06-6448-2412(直通) 【営業時間】 10:00~20:00

リーガロイヤルホテル(大阪)公式サイト <https://www.rihga.co.jp/osaka>

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 <sup>かわはら ともみ</sup> 川原 知巳、<sup>ふじもと 絵理</sup> 藤本 絵理

〒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

## ■「グルメブティック メリッサ」のクリスマス商品概要

### ◆総菜

【予約期間】 10月25日(水)～12月13日(水) ※早期に完売する場合がございます

【お渡し・販売期間】 12月23日(土)～12月25日(月)

※写真は盛り付け例です ※③～⑤は店頭販売もがございます

#### ①紀の国みかندりのロースト ローズマリー風味 11,000円

【約6～7人前】 ※予約限定

和歌山県産 温州みかんを乾燥させた果皮をブレンドした飼料を与え、山麓の自然の恵みに囲まれ育てられた“紀の国みかんどり”をローズマリーとともに香ばしくローストしました。ホテル特製ソースを添えてお召しあがりいただけます。



「紀の国みかندりのロースト  
ローズマリー風味」イメージ

#### ②ビーフステーキ 赤ワインソース 5,000円【約2人前】 ※予約限定

リブローズを柔らかくロゼに焼き上げました。ホテル自家製の赤ワインソースとともにお召しあがりいただけます。



「ビーフステーキ 赤ワインソース」イメージ

#### ③ビーフシチュー【約1人前】 2,300円

牛ほほ肉をホテル自家製シチューソースで煮込み、温野菜を添えました。

#### ④クリスマスチキン【1本】 1,400円

タイムやオレンジの香りを効かせ、柔らかくジューシーに焼き上げた鶏もも肉を使用した定番のクリスマスチキンです。

#### ⑤クリスマスオードブル【約2人前】 3,240円

ローストポークやスモークサーモン酢漬、スペイン風オムレツなど、9種の多彩なオードブル詰め合わせ。



「クリスマスオードブル」イメージ

#### ⑥クリスマスパーティサンド【約4人前】 4,000円

エビとブロッコリー、ハムとたまご、ローストビーフ、スモークサーモンとクリームチーズ、4種のサンドウィッチ詰め合わせ。パーティシーンでのフィンガーフードとしてもおすすめです。

### ◆クリスマスブレッド

【販売期間】 12月1日(金)～12月25日(月) ※ご予約も承ります

#### ①チョココルネ～クリスマス ver.～ 390円(1個)

コルネ型に焼き上げたパイ生地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ました。

#### ②カスタードコルネ～クリスマス ver.～ 390円(1個)

コルネ型に焼き上げたパイ生地にカスタードクリームを詰め、星型のクッキーをあしらいました。

#### ③ラタトウイユのキッシュ 450円(1個)

クロワッサン生地のキッシュにラタトウイユとグリルチキンをトッピング。バジルがアクセントです。

#### ④雪だるまブレッド 350円(1個)

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」のミルクィ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。

#### ⑤香るトリュフオイルのプチフランス 170円(1個)

バゲット生地トリュフオイルと沖縄の塩をトッピングした、香り豊かなパンです。



「チョココルネ～クリスマス ver.～」  
「カスタードコルネ～クリスマス ver.～」



「ラタトウイユのキッシュ」



「雪だるまブレッド」



## ◆焼き菓子

【販売期間】 11月1日(水)～12月25日(月) ※ご予約も承ります

### ・クリスマスショコラアソート <3個セット> 540円

[パッケージサイズ:約19×5×1cm]

サンタクロス・雪景色・雪だるまの3種の絵柄のチョコレートのセットです。

### ・カスタードリングノエル 1,188円 [パッケージサイズ:約18.5×18.3×5cm]

卵と牛乳を使用し、しっとりと焼き上げたカスタード風味のリングケーキ。

クリスマス限定パッケージ入りです。

### ・クリスマススノーボールクッキー <10粒入り> 756円

[パッケージサイズ:直径約6×6×7cm]

雪をイメージしたサクサクとした食感。優しい甘さのクッキーです。

### ・クリスマスカップケーキ(2種) 490円(各1個) [直径約5.5cm]

クリスマスモチーフのチョコレートをトッピングしたカップケーキ2種

(プレーン・チョコ)をご用意しました。プチギフトにもおすすめ。



「クリスマスショコラアソート」



「クリスマスカップケーキ」

## ◆シャンパーニュ

【販売期間】 11月1日(水)～12月25日(月) ※ご予約も承ります

### ・キュヴェ・ロワイヤル・ブリュット<ジョセフ・ペリエ>NV<750ml> 9,130円

英国ビクトリア女王とエドワード7世に好まれ王室御用達として「ロワイヤル」の名が与えられたシャンパーニュです。洋梨や白桃等の華やかな果実の香りとフルーティで凝縮感ある果実味、ナッツや蜂蜜の風味や複雑味が心地よく広がり、余韻に続きます。

### ・ル・ブラン・ド・ブラン<アヤラ>2016年<750ml> 14,520円

アヤラは160年以上の歴史ある、シャンパーニュ地方でも最も古いメゾンの1つです。卓越したヴィンテージにだけ、特級畑と一級畑のブドウのみを使用して作られる至高のブラン・ド・ブランです。熟したリンゴやシトラスを思わせる果実の風味とエレガントなミネラル感が調和した旨味と余韻が楽しめるシャンパーニュです。



※写真はイメージです、食器等は商品に含まれません ※料金は税金を含みます

※商品は予告なく変更・販売を中止する場合があります

※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります