

苺を使ったワクワクするようなスイーツビュッフェ
リーガロイヤルホテルで初開催中！
春のいちごフェスティバルが好評につき、延長！

2017年4月7日（金）～5月7日（日）の【金・土・日・祝日】限定
オールデイダイニング リモネの特別個室「アネックス リモネ」（アネックス7階）

リーガロイヤルホテル（大阪市北区中之島、総支配人 たなべ 能弘）の「オールデイダイニング リモネ」の特別個室「アネックス リモネ」（アネックス7階）は、当初4月2日（日）までの金・土・日・祝日限定で開催していた、苺を使ったスイーツビュッフェ「春のいちごフェスティバル」を、好評につき、5月7日（日）まで、開催時間を変更し延長して開催します。



春のいちごフェスティバル（写真はすべてイメージです）

今年初開催のリーガロイヤルホテル「春のいちごフェスティバル」では、予約開始早々、ほぼ満席という好評を得ました。これを受け、4月7日（金）から、ゴールデンウィークが終わる5月7日（日）まで、時間を変更して開催を延長し、受付を開始しました。延長期間中の金曜日は、2部が18：30～20：30と、仕事帰りのかたにもお楽しみいただける時間帯です。

お料理は現在と変わらず、苺を使用したデザート約20種類と軽食を含む全約30種類のお料理が並びます。

苺ビュッフェの目玉として、炎の演出をお楽しみいただける「苺のクレープフランベ（お一人様1皿限定）」を、シェフがお客様の目の前で仕上げを行うスタンドクッキングで提供します。

軽食では、「苺と生ハム手毬寿司風」など苺を使ったメニューのほか、「あめ色玉葱と香味野菜・牛すじカレー」などの軽食メニューもご用意しています。

春のいちごフェスティバル 延長開催 概要

【開催店舗】 オールデイダイニング リモネ特別個室「アネックス リモネ」(アネックス7階)

【延長開催期間】 2017年4月7日(金)～5月7日(日)の間の<金・土・日・祝日限定>

【営業時間】 2部制 ※ 曜日により開催時間が異なります。

金曜 1部 15:00～17:00、2部 18:30～20:30

土曜・日曜・祝日 1部 13:00～15:00、2部 16:00～18:00

<ご参考>4月2日(日)までの開催時間

1部 12:00～14:00、2部 15:00～17:00

【料金】 各部とも一律料金

大人5,500円、小学生3,000円(税金・サービス料含む)

※小学生未満のお子様は大人1名様につき1名様無料

【メニュー例】

<スイーツ>

ふわふわバニラ風味のエスプーマ&苺(スタンドクッキング)/苺風味のミルクレープ 幻想的な炎の演出を楽しめる「苺のクレープフランベ」(スタンドクッキング、1名様一皿)/苺のショートケーキ/苺のムース/苺のゼリー/苺のミルフィーユ/スパークリングワインのゼリー&苺/苺のパフェ/苺のレアチーズケーキ/苺のマドレーヌ/苺のタルト/苺とバニラムースのケーキ/苺のマフィン/苺風味のシュークリーム/苺風味のミルクレープ/苺とブルーベリーのケーキ/苺のマカロン/苺のモンブラン/苺のマシュマロ/苺の生チョコレート

<軽食>

苺&リゾーニパスタ・カッテージチーズのサラダ/苺と生ハムの手毬寿司風/苺のサンドイッチ/出汁巻き玉子ロールサンドイッチ/ベーコン&キャベツのスパゲッティ アンチョビ風味/あめ色玉葱と香味野菜・牛すじのカレー/ミネストローネ/フライドポテト/サワークリーム&チャイブのピザパン/サラダコーナー(お好みのドレッシングで)

<お飲み物>

コーヒー/紅茶/ソフトドリンク

※メニューの内容は食材の入荷状況などにより変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

☆お問い合わせ先：「春のいちごフェスティバル」予約係

06-6441-1586(直通) 受付時間 11時～17時

リーガロイヤルホテル ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka>

**** 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 グループサービス部門 広報担当 村田 真弓、高橋 佐都

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島 5-3-68

TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1474