

NEWS RELEASE

メロンを贅沢にトッピングしたかき氷や
エスプーマをトッピングしたかき氷など

果実のフレーバーを楽しむ3種類のかき氷が登場

「オールデイダイニング リモネ」7月1日(土)～9月18日(月・祝)

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 よしひろ 田辺 能弘)の「オールデイダイニング リモネ」は、ふわふわに削られた氷の食感と果実のフレーバーをお楽しみいただけるかき氷3種類を、7月1日(土)から9月18日(月・祝)までの期間限定で販売します。



(左)「メロンとバニラフレーバーのかき氷&スパークリングワインのソルベ」(右上)「イチゴフレーバーのかき氷&ソフトクリーム ベリーソース」(右下)「マンゴーフレーバーのかき氷&ココナッツ風味のエスプーマ」

今回販売するのは「メロンとバニラフレーバーのかき氷&スパークリングワインのソルベ」(数量限定)、「イチゴフレーバーのかき氷&ソフトクリーム ベリーソース」、「マンゴーフレーバーのかき氷&ココナッツ風味のエスプーマ」の3種類です。

「メロンとバニラフレーバーのかき氷&スパークリングワインのソルベ」は、メロンの果肉を贅沢に使用しバニラ味のかき氷との相性も抜群です。さらに、かき氷をかき分けると現れるのはロゼのスパークリングワインのソルベ。お酒の風味を利かせた大人の方が楽しめる味わいに仕上げました。「イチゴフレーバーのかき氷&ソフトクリーム ベリーソース」は、苺味のかき氷の中にソフトクリームを入れており、トッピングのミックスベリーソースの酸味で全体の甘さを抑えた味わいに仕上げました。「マンゴーフレーバーのかき氷&ココナッツ風味のエスプーマ」は、マンゴー味のかき氷の上にココナッツ風味のエスプーマ(泡状のムースにしたもの)をのせ、食感の違いをお楽しみいただけます。さらには、マンゴーソルベ、マンゴーの果肉を贅沢にトッピングし仕上げています。

概要は次頁の通りです。

◆かき氷 概要

- 【販売期間】 7月1日(土)～9月18日(月・祝)
【販売店舗】 オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング 1階)
【提供時間】 11:00～22:00 (ラストオーダー21:30)
【料金・内容】 ※料金はすべて、税金・サービス料を含みます。

◆メロンとバニラフレーバーのかき氷&スパークリングワインのソルベ

(※数量限定) **2,000円**

メロンの果肉を贅沢に使用しバニラ味のかき氷との相性も抜群です。さらに、かき氷をかき分けると現れるのは口ゼのスパークリングワインのソルベ。お酒の風味を利かせた大人の方が楽しめる味わいに仕上げました



◆イチゴフレーバーのかき氷&ソフトクリーム ベリーソース

1,600円

ふわふわとした食感の苺味のかき氷の中に、ソフトクリームが隠れています。トッピングのミックスベリーの果肉とベリーソースの酸味、ソフトクリームの濃厚な甘みで絶妙なバランスの味わいに仕上げ、ラズベリーのソルベをトッピングしました。



◆マンゴーフレーバーのかき氷&ココナッツ風味のエスプーマ

1,600円

ふわふわとした食感のマンゴー味のかき氷の上に、ココナッツ風味のエスプーマ(泡状のムースにしたもの)をのせており、食感の違いをお楽しみいただけます。さらには、マンゴーのソルベ、マンゴーの果肉を贅沢にトッピングしました。



※画像はすべてイメージです。

☆お問い合わせ先：オールデイダイニング リモネ(直通) 06-6441-1056

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