

2020年4月27日
ホテルロイヤルクラシック大阪

【NEWS RELEASE】

(販売中)

おうちで家族そろってのお食事におすすめ テイクアウトのホテルメイド弁当が登場

春の贅沢おうち弁当



①



②

ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪府中央区難波4-3-3、総支配人 宇佐美勝也 | 親会社 株式会社ベルコ）では、2020年5月31日までの期間限定で、ご自宅でホテルの味をお楽しみいただけるテイクアウト弁当の販売を開始いたしました。在宅ワークが困難で通常出勤を余儀なくされている方も大阪・なんば駅徒歩すぐのホテルで受け取りもスムーズです。お祝いごとや外食自粛が続く中、ご自宅で華やかなホテルのお重弁当とともに、晴れやかな“おうち時間”をお過ごしください。

<商品名> 春の贅沢おうち弁当（1～2人前） <画像①>

<期間> 2020年4月20日（月）～2020年5月31日（日）

<料金> 3,780円（税込）

<内容>

<洋食>

自家製ポテトサラダ
蟹サラダのトマトファルシ
からすみのカッペリーニ
スモークサーモンの菜の花ロール
帆立とズッキーニのグリルバジル風味
大海老チリマヨソース
ブラートブルストのジャーマンポテト
トリュフ入りスパニッシュオムレツ
フォアグラハンバーグ デミソース
牛フィレカツ シャリアピンソース
赤ワインらっきょう
パプリカピクルス

<和食>

名残の筍御飯
焼き魚
（鮭・金目鯛・人参カステラ・生麩田楽・はじかみ）
焚き合わせ
（季節野菜・飯蛸・海老）
和え物
（菜の花お浸し・鮑の真砂和え）
酢の物
（鯛の錦糸巻）
揚げ物
（白身魚アーモンド揚げ・鶏の蓮根はさみ揚げ）
瓢亭玉子



<商品名>春のごちそうファミリー重 (3~4人前) <画像②>
<期間>2020年4月20日(月)~2020年5月31日(日)
<料金>10,800円(税込)
<内容>

<洋食>

オマール海老と帆立のカクテルサラダ キャビア添え
スモークサーモンの菜の花ロール
蟹サラダのトマトファルシ
からすみのカッペリーニ
豚肉とクルミのパテ
チキンガランティエヌ
ドライビーフ
ベーコンキッシュ
ローストビーフ
鴨モモ肉のコンフィ
帆立とズッキーニのグリルバジル風味
大海老のチリマヨソース
ドイツソーセージブラートブルスト
トリュフ入りスパニッシュオムレツ
赤ワインらっきょう
パプリカピクルス

<和食>

焼き魚
(鮭・金目鯛・生麩田楽・人参カステラ・生麩田楽・
ごぼう松風・はじかみ)
焼き合わせ
(季節野菜・飯蛸・海老)
和え物
(菜の花お浸し・鮑の真砂和え)
酢の物
(鯛の錦糸巻)
揚げ物
(白身魚アーモンド揚げ・鶏の蓮根はさみ揚げ)

<販売先>2F カフェラウンジ コアガリ TEL06-6633-0052 (レストラン直通)

- ※ 受取日の3日前17:00まで電話予約にて承ります。
- ※ 受取は、2F カフェラウンジ「コアガリ」店頭にてお渡しいたします。(10:00~19:00)
- ※ 10個以上のご注文で無料配送いたします。(ホテルより半径5km圏内)
- ※ 上記メニューは5月6日までの内容です。5月7日以降は一部メニューが変更となります。

以上

※表記の料金には、消費税が含まれます。

※画像は全てイメージです。

■ お客様のお問合せ先

ホテルロイヤルクラシック大阪 カフェラウンジ コアガリ

TEL. (06) 6633-0052 (レストラン直通)

E-mail: restaurant@hotel-royalclassic.jp

■ 本件に関する取材のお問合せ先

ホテルロイヤルクラシック大阪 広報企画室

広報担当/寺田 健史・村上 恭子

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

Email: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp

kyoko.murakami@hotel-royalclassic.jp