2021 年 3 月 22 日
ホテルロイヤルクラシック大阪

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪
テイクアウトカフェメニューの販売を開始
～カフェラウンジ コアガリにて～
2021 年 4 月 1 日（木）より

ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪市中央区難波 4-3-3、総支配人 宇佐美勝也）では、2021 年 4 月 1 日（木）より、ホテルメイドの味をご自宅やオフィスでお気軽に楽しめるテイクアウトメニューの販売を開始いたします。おうち時間をちょっぴり贅沢に、お外ではピクニック気分を、お客様のさまざまなシーンにご利用いただけます。また、安全・安心・スマートに、降車せず商品をお受取りいただける「ドライブスルー」サービスも合わせてスタートいたします。

＜販 売 店 舗＞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（2F）
＜販売開始日＞2021 年 4 月 1 日（木）
＜お受取り時間＞11：00～19:00
＜お受取り場所＞２F カフェラウンジ コアガリ店頭 または １F 車寄せ（ドライブスルーご利用の場合）
＜ご予約方法＞前日 17 時までに WEB またはお電話にて承ります。
※当日店頭でもご購入いただけますが、お渡しに 15 分程度お待ちいただく場合があります。
＜お支払い方法＞店頭または WEB 事前クレジット決済（4 月中旬より）
＜ご予約･お問い合わせ＞TEL 06-6633-0052（レストラン直通）https://hotel-royalclassic.jp/restaurant/koagari

＜**メニュー　一例**＞ ※テイクアウトの料金にはすべて消費税（8%）が含まれます。
※店内でお召し上がりいただくことも可能です。その場合は料金が異なります。

～Rice ごはん～

ロイヤルクラシック特製　黒毛和種 淡路椚座牛（あわじくぬぎざぎゅう）のビーフカレー
（サラダ付き）
2,100 円

淡路島産のブランド牛を特製カレーソースで王道のビーフカレーに仕上げました。ふんだんに使われたビーフから生まれるコクのあるホテルオリジナルカレーをご堪能ください。

犬鳴ポークとアボカドのヘルシータコライス　スパイスを効かせて
1,450 円

大阪府のブランド豚である“犬鳴ポーク”と栄養素を多く含んだ十八穀米でタコライスをご用意しました。お好みのスタイルでお召し上がりいただけるよう、サラダと別の盛り付けにしています。

うま塩チキンのライスボウル温泉卵添え　ブラックペッパーのアクセント
1,350 円

塩だれで味付けしたチキンはライスとの相性がバツグン。ほどよくまぶされたブラックペッパーがアクセントとなり全体を引き立てます。お好みで温泉卵をトッピングも。

シュリンプとアボカドのサラダポキ　アマニオイルを纏って
1,550 円

海老とアボカドをたっぷり使用した、ハワイ料理の定番ポキサラダ風に。仕上げに健康植物オイルとして人気のアマニオイルを纏わせています。

～Sandwich サンドイッチ～

クワトロフォルマッジのミックスサンド（サラダ付き）
1,650 円

チーズ好きにはたまらない 4 種類のチーズ（チェダー・モッツァレラ・クリーム・パルメザン）と野菜もたっぷりご堪能いただけるサンドイッチ。
スイートチリとバジル 2 種類のソースでお楽しみください。

200 g の淡路ビーフバーガー
2,400 円

兵庫県産但馬牛"淡路ビーフ"を贅沢に 200 g 使用。
チーズ・トマト・レタス・アボカドと淡路ビーフとの共演はボリューム満点！
お共に添えたオニオンリング・ごぼうチップ・ポテトフライとともにオリジナルソースでお楽しみください。

ぷりぷり大海老フライサンド オーロラタルタルソースで
1,450 円

海老の味を実感いただけるよう大海老 1 本をそのまま用いてサンド。
プリプリ海老の食感と、柔らかいパンのコラボレーションを特製オーロラタルタルソースでご堪能ください。

ローストビーフのベーグルサンド てりやきソース 四川山椒のアクセント
2,200 円

こぼれ落ちそうなたっぷりローストビーフをベーグルでしっかりサンド。
ベースのソースは甘辛に、ピリッと四川山椒がより美味しさを引き立てます。
オニオンリング・ごぼうチップ・ポテトフライを添えて。

～Salad・Soup サラダ・スープ～

DLT ジャーサラダ（大豆・レタス・トマト）スパイス香るコブドレッシングで
950 円

見た目も鮮やかな人気のジャーサラダは、ホテル特製コブドレッシングと
一緒にシェイクしお召し上がりください。

具だくさん野菜のクリアミネストローネ
950 円

野菜を凝縮したスープでたっぷりの野菜を煮込んだ、食べ応えある
具だくさんなミネストローネです。

コーンクリームスープ　750 円
スープの定番コーンスープ。クリーミーな味わいです。

＜ドライブスルーサービスについて＞

・ご利用日前日 17:00 までにホテル WEB ページからご注文ください。
・お支払いはクレジットカードの事前決済のみにて承ります。
・WEB ご予約時に、お渡し方法を ☑ドライブスルー をチェックし、ご来館時間を
　ご入力ください。
・お受渡し時、１Ｆ車寄せにてご予約の旨をベルマンにお伝えください。
・レストランスタッフがお車まで商品をお届けいたします。
※御堂筋を南下しホテル（右側）を通り過ぎ右折、一方通行路をご利用ください。

以上

■お客様のお問合せ先	■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　カフェラウンジ　コアガリ	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) 6633-0052（レストラン直通）	TEL. (06) 6633-0030（ホテル代表）
E-mail: restaurant@hotel-royalclassic.jp	Email: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp kyoko.murakami@hotel-royalclassic.jp