

2022年7月13日

[NEWS RELEASE]

ホテルロイヤルクラシック大阪

ホテルロイヤルクラシック大阪 土日祝限定の「ホリデーデザートビュッフェ」を開催

2022年8月11日(木・祝)より レストラン ユラユラ



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)2F レストランユラユラでは8月11日(木・祝)から土曜・日曜・祝日の、15:00~17:00の時間帯で女性に人気のデザートビュッフェを開催いたします。旬の食材を使った季節のスイーツからエッグタルトなどの定番スイーツ、和菓子まで豊富なメニューを取り揃えました。LIVE キッチンではパティシエによる実演スイーツや、出来立てのお料理も同時にお楽しみいただけます。

お食事はローストビーフやにぎり寿司など、ホテルならではの充実した内容で甘党以外の方にもご満足いただけるメニュー内容です。週末は、世界的建築家隈研吾が設計したスタイリッシュな店舗で華やかなひとときをお過ごしください。

記

【商品名】 ユラユラ ホリデーデザートビュッフェ

【期 間】2022年8月11日(木・祝)~10月30日(日) 土曜・日曜・祝日*お盆期間[8月11日(木・祝)~15日(月)]は毎日営業

【店 舗】レストラン「ユラユラ」(ホテルロイヤルクラシック大阪 2F)

【時 間】15:00~17:00(90分制)

【料 金】大人 5,500 円 / 小学生 2,500 円 (ソフトドリンク飲み放題付き) ※サービス料・税金込



【スイーツメニュー】

◆フェアスイーツ / 何度来ても楽しめる 季節替わりのスイーツ



夏スイーツ(イメージ)

 $(8/11 \sim 8/28)$

・りんご飴風ムース

りんご味のムースを赤いベリーのグラサージュで包み、りんご飴風に

・スイカのマチェドニア

季節感溢れるスイカを苺のシロップの中へ入れた清涼感たっぷりのグラスデザート

・タルト・オ・パンプルムース

焼き上げたタルトに2種類のグレープフルーツを飾った甘酸っぱいスイーツ など

 $(9/3 \sim 10/30)$

・ぶどうのジュレ

赤ぶどうの果汁をたっぷりと使った季節感のあるゼリー

・さつま芋とりんごのケーキ

甘く煮たさつま芋とりんごを入れたしっとりとしたパウンドケーキ

・モンブラン

チョコレートのスポンジの上にマロンクリームをしぼった秋の実りのケーキ

・マロンパイ

焼き上げたパイにクリームと栗をのせた味わい深い一品 など



秋スイーツ(イメージ)

◆定番スイーツ / ベーシックな味わいを存分にお楽しみください

・季節のショートケーキ ・なめらかプリン ・ベークドチーズケーキ ・フルーツタルト ・ティラミスなど

◆和スイーツ / **日本の伝統的な甘味もご用意**

・みたらし団子 ・おはぎ ・わらび餅 ・甘納豆 など











【お食事メニュー】

お料理卓には本日の前菜やサンドイッチ、本日のパスタなどフードメニューもホテルならではの充実したラインナップです。

- ・本日のおすすめ料理・シェフの気まぐれサラダ
- ・ホテルオリジナルビーフカレー
- ・明太バターのフライドポテト など



お食事メニュー (イメージ)

【LIVE キッチンメニュー】 数量限定(引換棒で交換 = 1 名様につき 6 本お渡し)









ライブキッチンカウンターではクレープシュゼットや、エッグベネディクト、ローストビーフやにぎり寿司などの実演メニューをご提供。

ワンランク上のフードメニューは甘党以外も満足いただけるラインナップ。 シェフのパフォーマンスとご一緒にお楽しみいただけます。

- ・クレープシュゼット オレンジソース 1・エッグベネディクト 1・ミニパフェ 1
- ・本日のにぎり寿司 3 貫盛り合わせ2
- ・ホテルロイヤルクラシック大阪特製ローストビーフ3 など(※数字は引換棒の数)



【お飲み物】 時間内セルフサービスにて、飲み放題でご利用いただけます。

・コーヒー ・紅茶 ・アイスティー ・カフェラテ ・ココア ・抹茶ラテ ・オレンジジュース ・ウーロン茶 など全 16 種類

デザートビュッフェがセットになったご宿泊プランもございます。

■お客様のお問い合わせ先

ホテルロイヤルクラシック大阪 レストラン ユラユラ

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い合わせ先

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