2020 年 8 月 27 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

実りの秋に贈る「秋の味覚フェア」を レストランにて開催

2020 年 9 月 1 日（火）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、9 月 1 日（火）より、レストラン・カフェにて「秋の味覚フェア」を開催いたします。オープンキッチンから提供されるライブ感溢れるシェフのパフォーマンスが人気のレストラン「ユラユラ」では“食欲の秋”にふさわしい滋味深い秋のメニューを、またカフェラウンジでは秋のフルーツや味覚を使用した新作スイーツをご用意いたしました。

■レストラン「ユラユラ」

前菜 8 種盛り合わせからはじまり、オープンキッチンでシェフが調理し個盛りに取り分けるライブキッチンメニューや、パティシエこだわりのスイーツなど、約 30 種のお料理・デザートが時間内食べ放題。お料理はすべてスタッフがお席までお届けいたします。

前菜 8 種盛り合わせ

秋のデザート（一例）

【タイトル】テーブルオーダーディナー **秋の味覚フェア**
【期　間】2020 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）
【時　間】17:30～21:30(ﾗｽﾄｵｰﾀﾞｰ 21:00)
【料　金】120 分制（ﾗｽﾄｵｰﾀﾞｰ入店から 90 分）

料　　金	平日	土日祝
大　　人	￥3,850	￥4,400
シ ニ ア		￥4,000
小 学 生	￥1,650	

※シニアは 65 歳以上 ※表示価格はサービス料・税金込

【ディナーメニュー 一例】

●サラダ＆冷製料理
・チキンときのこのバロティーヌ
・秋ナスの冷やしマーボー餡かけ
・秋鮭ペーストのカナッペ
・季節野菜の生春巻き チリマヨネーズ

●温製料理
・牛スジ肉の岩塩煮込み 和風仕立て
・カボチャとさつまいものグラタン
・淡路玉ねぎと里芋のリヨネーズ風
・チキンコンフィ 彩り野菜のトマト煮込み添え

三種の肉寿司

（低温調理チキン・炙りビーフ・牛スジ軍艦）

炙り戻りカツオ

（平日限定）

三田ポークの自家製ハムの炙り

（土日祝限定）

●LIVE メニュー

・ローストビーフ
・きのこのポタージュ　トリュフ風味
・秋鮭と大葉の炒飯
・トムヤムフォー

●タイムサービス

・炙りガーリックトースト
・炙り戻りカツオ（平日）
・きのこのアヒージョ（土日祝）
・フォアグラ料理（土日祝）

●デザート

・季節のフルーツのショートケーキ
・アップルパイ　・抹茶オペラ
・洋梨のムース　・ぶどうゼリー
・カシスマロン　など日替わりでご用意

■カフェラウンジ 「コアガリ」

【タイトル】秋のおすすめスイーツ
【期　間】2020 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）
【内　容】
ぶどうやリンゴ、栗など秋ならではの季節食材を活かしたこだわりのスイーツ。見た目にも秋を感じさせてくれます。

① キャラメルポワール　734 円（税抜 680 円）
洋梨とほろ苦いキャラメル ムース を組合せ、アクセントにラズベリーのジュレを挟み込みました。その芳醇さをお楽しみいただきたい一品です。

② パリ・ブレスト 691 円（税抜 640 円）
伝統的なフランス菓子のリングシューを秋風に。ピスタチオのカスタードクリームとスイートポテトをココアのシュー生地に閉じ込めました。

③マロンカシス 734 円（税抜 680 円）
何層にも折り重なる生地、そして味わい深い栗や、ガナッシュと甘酸っぱいカシスのハーモニー。 秋を彩るガトー風に仕上げました。

④ポム～魅惑のりんご～ 756 円（税抜 700 円）
りんごとシナモンの 2 種類のムースに、りんごのコンポートを並べました。ホロホロ食感のチョコレート生地との相性をお楽しみください。

⑤葡萄のタルト 756 円（税抜 700 円）
アーモンドクリームのタルトの上にはブドウに見立てたムースとフレッシュのブドウ。ヨーグルトムースを隠し味に彩りの良いタルトに仕上げました。

※表示価格には税金（8%）が含まれます。店内をご利用の場合は、サービス料（10%）を加算、税金は 10%となります。

【タイトル】テイクアウトクッキー「コアガリ　クラシック」
【期　　間】2020 年 9 月中旬～通年販売
【内　　容】
開業後初となるホテルギフト、オリジナルクッキーの詰め合わせを販売いたします。バターのみで焼き上げた、ホテルオリジナルレシピによるクラシカルな逸品は、大切な方への贈り物として最適です。

［オリジナルＢＯＸ入り］
3,240 円（税込）　下記①～④　各５袋
1,620 円（税込）　ココア・メープル　３袋
　　抹茶・ベリー　２袋

［内容］（１袋あたり）
① 抹茶クッキー　１枚入
② ココアクッキー　１枚入
③ メープルクッキー　３枚入
④ ベリークッキー　２枚入

【感染症拡大に対するホテルの取り組み】

<手指消毒> ロビー・化粧室・各店舗にアルコール消毒液の設置
<拭き取り消毒> アルコール消毒液による定期的な拭き取りと消毒の実施
<飛沫防止スクリーンの設置> 店内の料理卓・オープンキッチンなど、飛沫感染防止用アクリル板を設置
<入店時の検温> ３７．５度以上の発熱をされているお客さま・体調の優れないお客さまの入店制限
<従業員> マスク着用と手袋着用の徹底
<客席配置> テーブルを一部間引き、密接を避ける客席配置への変更
<金銭授受のトレー使用> トレーにて釣銭等の受け渡しを実施
<ホテル館内の換気> 外気を取り入れ、フィルターを通して空気を清浄化する換気システムを全館に導入
<空気清浄機の設置> 主要階に加湿機能付き空気清浄機を設置

アクリル板設置イメージ

■お客様のお問合せ先
ホテルロイヤルクラシック大阪 レストラン
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（代表）
Email: takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp
kyoko.murakami@hotel-royalclassic.jp