

2024年8月23日

【NEWS RELEASE】

ホテルロイヤルクラシック大阪

肉とチーズ、至高のハーモニーをホテルで愉しんで
「秋祭ビュッフェ ～肉&チーズ～」を開催

2024年9月1日(日)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）2Fレストラン「ユラユラ」では「秋祭ビュッフェ～肉&チーズ～」を9月1日(日)から開催いたします。

約180gの塊肉を焼き上げる赤身肉のグリル、チーズフォンデュ、クアトロプロマッジバーガーなど、肉の旨味と多種多様なチーズが合わさり至高のハーモニーを奏でるメニューをご用意。スイーツもチーズと秋の果実とのマリアージュが楽しいラインナップとなっております。ぜひ、食欲の秋をホテルロイヤルクラシック大阪にてお楽しみください。

記

【商品名】 秋祭ビュッフェ ～肉&チーズ～

【期間】 2024年9月1日(日)～11月30日(土) 計91日間

【店舗】 ホテルロイヤルクラシック大阪 2F レストラン「ユラユラ」(106席)

【時間】 ランチ：11:30～14:30(14:00ラストオーダー) / デイナー：17:30～21:30(21:00ラストオーダー)

【料金】 ランチ5,500円(小学生2,750円) / デイナー7,500円(小学生3,750円)

シニア優待(65歳以上)：ランチ1,000円OFF / デイナー2,000円OFF

【お料理一例】

熱々のチーズと肉で魅了する ライブキッチンメニュー



4種チーズのフォンデュ

2017World Cheese Awards で最高位を受賞した12カ月熟成の「ベームスターロイヤルグランクリュ」を3種のチーズと合わせました。豊潤な香りと凝縮されたミルクのコクをご堪能ください。

※ディナーは1卓1回限り



国産牛100%ハンバーグ チーズソース テットドモアンヌの香り

牛肉の旨味が凝縮されたハンバーグに、熱々のチーズソースをかけて仕上げました。ふんわりと削ったテットドモアンヌがハンバーグの上でとろけ、濃厚な香りが広がります。



チキンとモッツアレラチーズの味噌煮 ミモレットチーズと [ランチ限定]

豆板醤を使用した甘辛い味噌でチキンとモッツアレラチーズを煮込み、ミモレットチーズで更にコク深く仕上げました。肉とチーズの旨味が掛け合わされた至極の一品です。



日替わり近江牛丼（牛丼／炙り肉まぶし丼） [ランチ限定]

牛丼：煮込むことで増した玉ねぎ甘みと、さっと焼き上げた近江牛の香りが絶妙にマッチ。究極の牛丼をご賞味ください。

炙り肉まぶし丼：炎にくぐらせた近江牛を特製ソースでご賞味ください。最初はそのまま、2口目は薬味とご一緒に、最後は特製出汁で。ひつまぶし風に味の変化をお楽しみいただけます。



鯉のレアステーキ コリアンソース カッターチーズ添え [ディナー限定]

鯉の表面をさっと焼き上げ、外は香ばしく中はレアに仕上げました。爽やかな酸味が特徴のカッターチーズ、コチュジャンソース、トマトを添えました。それぞれの素材が見事に調和した一皿です。



100%ビーフとベーコンのクアトロフォルマッジョバーガー [ディナー限定]

ジューシーな牛肉のパーティにほのかに香る燻製ベーコンを合わせ、4種のチーズ（チェダー、エメンタール、グリエール、マスカルポーネ）で贅沢に仕上げました。2種類の肉の旨味と4種のチーズが織りなす奥深い味わいをご堪能ください。

※ランチのライブキッチンメニューは引換棒との交換制（大人8本入店時にお渡し／メニューにより必要な本数が異なります）

【デザート一例】

秋の果実とチーズ尽くしのこだわりスイーツ



スフレフロマージュ リコッタチーズとナッツを添えて ①

しゅわっと溶ける食感のチーズスフレに、口当たりの良いリコッタチーズのクリームをのせました。濃厚なのにつつい食べ進めてしまう軽やかさです。

フルーツチーズ ベリークッキーを添えて ②

メロンやマンゴーのドライフルーツ入りクリームチーズを、香り豊かなベリークッキーと合わせました。チーズとフルーツの香りをご賞味ください。

マロンタルト カシスの彩り ③

アーモンドクリームを敷きつめて焼いたプティタルトに栗をたっぷりのせ、カシスクリームで彩りました。秋の訪れを感じられる一品です。

ティラミス ラズベリーチョコレートのアクセント ④

マスカルポーネとエスプレッソのハーモニーがたまらない、イタリアの伝統的なスイーツ。甘酸っぱいらズベリーチョコレートと一緒にどうぞ。

| スペシャルデザート |



マスカルポーネのホワイトモンブラン チーズスティックパイ添え

ガトーショコラとカスタードクリームに、コクと優しい甘みが特徴のマスカルポーネクリームを絞りモンブランに。チーズ香るパイと合わせてお楽しみください。

【その他デザート】

ゴルゴンゾーラのチーズケーキ / ダークチェリーとともに／フロマージュブランムースとぶどうジュレのハーモニー／洋梨香るレアチーズケーキ／ブルーキュラソーとライムのオアシスジュレ／焼きりんごとモッツアレラチーズのカブレゼ風／ホテル特製季節のショートケーキ／なめらかプリン／ソフトクリーム など

以上

■ 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
マーケティング部 / 森本 梨彩・寺田 健史

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

E-mail: risa.morimoto@hotel-royalclassic.jp
takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp