

ひと口食べれば、きっと大切な人にも食べて欲しくなる

『Premium ベイクドチーズケーキ アフィネ』を新発売

販売期間:2025 年 5 月 7 日(水)～2026 年 3 月 31 日(火) ※1 日 10 台限定 / 7 日前までの予約制

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 ^{むろとしゆき}室敏幸)は、2025 年 5 月 7 日(水)から、しっとりとした口あたりとクリームチーズの豊かな風味が楽しめるテイクアウトスイーツ『Premium ベイクドチーズケーキ アフィネ』を 1 日 10 台限定の完全予約制で販売いたします。

新発売する『Premium ベイクドチーズケーキ アフィネ』は、当ホテルの製菓製パンシェフ中山が長年温めてきたこだわりの詰まったオリジナルレシピで作られます。シンプルな素材にこだわり、濃厚でもったりとした食感と熟成によって生み出される優しくまろやかな味わいに仕上げました。

“アフィネ”は、フランス語で熟成・洗練という意味があります。シェフ中山が厳選したデンマーク産のクリームチーズ、北海道産生クリーム、広島県産の卵などシンプルな素材を合わせたフィリングを一晩寝かせた後、低温でじっくりと湯煎焼きし、焼きあげた後にも 2 日寝かせます。熟成させることで、まろやかな深みのある味わいに。手間暇を惜しみなくかけた逸品です。

ホテルのロゴが施されたオリジナル化粧箱入りで、ご自宅でのティータイムやご褒美デザートとしてだけでなく、「母の日」や「父の日」のプレゼントや、とっておきの手土産としてもおすすめです。黄金色に輝く至高のチーズケーキをぜひご賞味ください。



イメージ

商品概要

【商品名】 Premium ベイクドチーズケーキ アフィネ

【サイズ・料金】 [直径約 15cm] 4,500 円(税込) / [直径約 18cm] 6,000 円(税込)

【販売期間】 2025 年 5 月 7 日(水)～2026 年 3 月 31 日(火)

【受取時間】 11:00～20:00

【店舗】 1 階 ダイニング ルオーレ

【予約方法】 電話またはオンライン(お受け取りの 7 日前 15:00 まで)

【お渡し方法】 冷蔵

【保存方法】 要冷蔵(5℃以下で保存してください)

【アレルギー情報】 小麦・卵・乳成分(※アレルギー表示は 8 品目を対象としています)

【消費期限】 ご購入日含め 3 日間 ※要冷蔵

【URL】 <https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/list/luore/recommend/>



イメージ

※商品の仕様や料金は予告なしに変更する場合がございます。 ※料金は、税金を含みます。 ※優待券、その他割引は対象外です。 ※受注生産のため、ご注文完了後のキャンセル、ご注文内容の変更等には一切対応できません。 ※写真はイメージです。皿やティーカップは含まれません。 ※食材の入荷状況により販売を一時中止、または終了する場合があります。 ※販売期間・営業時間は状況により変更する場合があります。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先> リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-228-5395(ルオーレ直通)

***** 本件に関する取材等お問い合わせ先 *****

リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) ^{もちづき}望月、^{はた}畑

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP : <https://www.rihga.co.jp/hiroshima> LINE 公式アカウント:<https://lin.ee/BN3eFz>

Instagram: <https://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>