

## 【新商品のお知らせ】

マンゴーやパインアップルなど、夏のスイーツを楽しむ

## アフタヌーンティー

販売期間：～8月31日（金）

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 <sup>たなべ よしひろ</sup> 田辺 能弘)は、大きな窓から緑あふれる庭園が楽しめる1階「メインラウンジ」で、マンゴーやパインアップルなど夏に旬を迎えるフルーツや爽やかなレモンを使ったスイーツを味わえるアフタヌーンティー「ロイヤルアフタヌーンティー <sup>さいか</sup> 彩夏」を8月31日(金)まで販売しています。

「ロイヤルアフタヌーンティー 彩夏」ではマンゴーやパインアップル、レモンを使った色鮮やかなスイーツと軽食を味わえます。夏の太陽を思わせるドライパインアップルを飾った「ブルーゼリーとアナナコンフィ」(1段目左から2つめ)、レモンの果肉とバジルをあわせたコンフィチュールを入れたホワイトチョコレートとレモンのムース「シトロンムース」(1段目中央)、マンゴーの甘みの中にパッションの酸味がアクセントになった「マンゴーようかん」(2段目中央)、夏祭りのねじりはちまきをイメージさせる「パッションギモーブ」(1段目右から2つめ)など、多彩なスイーツが揃うアフタヌーンティーです。夏限定でパインアップルとココナッツが香るフレーバーティー「アナナスココ」もお楽しみいただけます。

詳細は、次の通りです。

「ロイヤルアフタヌーンティー <sup>さいか</sup> 彩夏」 詳細

- 【販売期間】 販売中～8月31日(金)  
 【販売場所】 1階「メインラウンジ」  
 【提供時間】 12:00～21:30(ラストオーダー21:00)  
 【料金】 3,980円(税金・サービス料含む) [数量限定]  
 【内容】

マンゴーやパインアップル、レモンを使い、爽やかな夏をイメージしたアフタヌーンティー。

[1段目](写真左から)

- ・ブーシェ・オ・フリュイ
- ・ブルーゼリーとアナナコンフィ
- ・シトロンムース
- ・パッションギモーブ
- ・メロンショートケーキ

[2段目]

- ・マンゴータルト
- ・シトロンタルト
- ・マンゴーようかん
- ・マカロンキャラメルバナナ
- ・レモンケーキ

[3段目]

- ・本日のアミューズ
- ・フルーツサンド
- ・スコーン

[コーヒー または 紅茶を下記6種の中からお選びいただけます]

アナナスココ(フレーバーティー) / ダージリン / アッサム / ウバ / キーマン / アールグレイ

※おかわりの際、茶葉を変更いただけます。

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

「メインラウンジ」 TEL.06-6441-0956(直通) <https://www.rihga.co.jp/osaka>



\*\*\*\* 本件に関する取材の問い合わせ先 \*\*\*\*

リーガロイヤルホテル グループサービス部門 広報担当 <sup>たかほし ちえ</sup> 高橋 知英、<sup>たかほし さと</sup> 高橋 佐都  
 〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1474