

## 【NEWS RELEASE】

お茶の爽やかな香り・風味を味わって。  
お茶を使ったケーキやパン、焼き菓子、総菜 全 13 種類が登場

## 「グルメブティック メリッサのお茶フェア」

販売期間：5月1日（水・祝）～6月30日（日）

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 たなべ よしひろ 田辺 能弘)は、1階のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」にて5月1日(水・祝)から6月30日(日)まで、ほうじ茶や抹茶、紅茶などを使った、お茶の香りと風味を味わえるケーキやパン、焼き菓子、総菜、全13種を販売する「グルメブティック メリッサのお茶フェア」を開催します。



お茶を使ったさまざまなスイーツやパン、総菜を楽しめます

ケーキは4種類が新登場します。スポンジ生地に、まろやかな甘みと香りが特長の福岡県の“八女茶”を使った「ほうじ茶ショートケーキ」(写真①)は、ほうじ茶のジュレやカスタードクリームを合わせ、八女茶の甘み・風味を感じていただけます。また、「八女茶園」(写真②)は、八女茶の抹茶クリームや小倉クリームを層にしたなめらかな食感・グリーンの色合いをお楽しみいただけるケーキです。

そのほか、やわらかく歯切れの良いミルクフランス生地に、抹茶やほうじ茶の各ミルククリームをサンドした「抹茶のピエノワ」「ほうじ茶のピエノワ」(写真③手前と奥)や、紅茶(アールグレイ)が香るタルト生地にアーモンドクリームやセミドライイチジクを合わせた「紅茶とイチジクのタルト」(写真④)など、ほうじ茶や抹茶、紅茶の爽やかな風味を存分に感じていただけるケーキやパン、焼き菓子、総菜が揃います。

商品の詳細は、次の通りです。

<お客様のご予約・お問い合わせ先>  
「グルメブティック メリッサ」TEL.06-6448-2412(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 総支配人室 広報担当 たかはし きよ 高橋 佐都、にしぎか みき 西坂 未来、うすやま かおり 臼山 薫  
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6448-5326

## 「グルメブティック メリッサのお茶フェア」詳細

【販売期間】5月1日(水・祝)～6月30日(日)

【販売場所】1階「グルメブティック メリッサ」

【営業時間】10:00～20:00

【内容・料金】※料金は、税金を含みます。 ※写真はイメージです。

※商品の仕様は予告なしに変更する場合があります。

※材料の入荷状況等により、販売を休止する場合があります。

### <ケーキ>

#### ① ほうじ茶ショートケーキ 702円

八女茶のほうじ茶を使ったスポンジ生地に、もちっとした食感のほうじ茶ジュレや、ほうじ茶のカスタードクリームを合わせました。八女茶特有の甘みを感じられるケーキです。

#### ② 八女茶園 648円

八女茶の抹茶クリームや小倉クリームなどを層にした、八女茶の香りとなめらかな食感、グリーンの色合いをお楽しみいただけるケーキです。

#### ③ セイロンティーのケーキ 648円

紅茶のパパロアやアプリコットのジュレなどを、ウバ茶のムースで包み込みました。

#### ④ 抹茶のモンブラン 702円

抹茶のタルトに八女茶の風味香るスポンジやパッションフルーツのジュレなどを重ね、八女茶の抹茶と栗のクリームで仕上げたモンブラン。



「グルメブティック メリッサ」店内



### <パン>

#### ⑤ ほうじ茶のビエノワ 216円

ほうじ茶パウダー入りのミルクフランス生地に、香ばしいほうじ茶風味のミルククリームをサンド。爽やかな柚子皮のシロップ漬けをトッピング。

#### ⑥ 抹茶のビエノワ 216円

抹茶パウダー入りのミルクフランス生地に、抹茶の風味豊かなミルククリームをサンドした、やわらかく歯切れの良いパン。小豆かのを添えて。

#### ⑦ やわらかほうじ茶パン 195円

ほうじ茶パウダー入りの菓子パン生地に、小豆かのことホワイトチョコレートチップを混ぜて焼き上げました。

#### ⑧ 抹茶のスイートルール 270円

スイートルール生地に抹茶のバタークリームを巻いて焼き上げました。アイシングの甘さと抹茶のほろ苦さが調和し、色よく仕上げたロールパンです。



### <焼き菓子>

#### ⑨ 紅茶とイチジクのタルト L:1,620円(直径約12cm)、S:432円(直径約7.5cm)

香ばしいタルト生地に、クリームチーズとアールグレイの茶葉を混ぜたアーモンドクリームを合わせ、セミドライのイチジクをトッピング。

#### ⑩ 抹茶テリーヌサンド [5個入] 1,080円

八女茶を練りこんだ香り豊かなチョコレート、サクサクのクッキー生地でサンドしました。

#### ⑪ 抹茶スティックパイ 486円

生地に八女茶を練りこんだスティック状のパイ。抹茶の香り・苦みをしっかり残した、食べやすい大きさのパイです。



### <総菜>

#### ⑫ 海老マヨネーズ～抹茶ソース～ 540円/100g(写真は約100g)

海老の天ぷらにマヨネーズを合わせ、抹茶風味のマヨネーズ、ローストアーモンド、パプリカをトッピングしました。

#### ⑬ 蒸し鶏の茶そばサラダ 756円(一人前)

あっさりとした蒸し鶏と抹茶入りの茶そばを合わせたサラダ。ごまだれ風ドレッシングを添えて。

