

じんわり癒されて、お茶で一服、ご褒美の時間を  
**<和みフェア>遊び心を誘う、持ち帰りパフェ**

グルメブティック メリッサ

【販売期間】4月16日(木)～5月31日(日)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 おぎた かつのり 荻田 勝紀)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」は、“和”をテーマにした「和みフェア」を4月16日(木)から5月31日(日)まで開催し、抹茶や和栗のパフェ2種と、煎茶や和紅茶を使ったケーキ2種などを新発売します。



パフェ2種は、生け花や盆栽のような空間の美を意識し、パフェの中に視線が抜けるよう遊びの空間を持たせて、視覚的なリラックス感もお楽しみいただけます。

「和みパフェ～青漆～」(写真①)は、抹茶のムースやみたらし醤油のジュレ、黒ごまクリーム、ゆず味噌ソースが風味豊かに調和し、底に敷いた白味噌のブランマンジェが印象深いパフェです。

「和みパフェ～蘭茶～」(写真②)は、和栗のクリームに、黒蜜のソースやきなこのクリーム、黒蜜のジュレなどを層にして、マンゴーパッションソースが軽やかさを生み出すパフェです。

「お煎茶ケーキ」(写真③)は、スポンジやクリームに煎茶を入れた煎茶づくしのケーキ。旬のグレープフルーツのほろ苦さがアクセントのホワイトチョコレートクリームで、爽やかな酸味を加えました。

「和紅茶のチーズケーキ」(写真④)は、“やわらか”、“なごむ”をイメージし、丸みを持たせたやわらかな印象のチーズケーキ。国産の紅茶(和紅茶)の茶葉を混ぜたチーズケーキを、ふんわりとメレンゲで包みしました。この他、ゆずレモンや小豆抹茶などで風味付けした小さなカヌレ型のパウンドケーキも登場します。

商品の詳細は次の通りです。

<お客様のお問い合わせ先>

グルメブティック メリッサ TEL.06-6448-2412(直通)

リーガロイヤルホテル ホームページ <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 たけむら あずさ たかはし さと にしざか みき うすやま かおり 竹村 梓、高橋 佐都、西坂 未来、白山 薫  
 〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1677

## ■和みフェア(ケーキ) 概要

【販売期間】 4月16日(木)～5月31日(日)

【販売場所】 グルメブティック メリッサ(1階)

【販売時間】 10:00～20:00

【商品内容】 ※下線は新商品です。

### <ケーキ>

#### ・和みパフェ～青漆～ 918円

抹茶のムースやみたらし醤油のジュレ、黒ごまのクリームや柚子をかかせた白味噌のソースと白味噌のブランマンジェを層にした、“和”の食材をふんだんに取り入れたパフェ(写真右)。

#### ・和みパフェ～蘭茶～ 918円

和栗のクリーム、黒蜜のソースやきなこのクリーム、アクセントにマンゴーパッションソースなどを層にした、甘さと酸味のバランスが取れた和風パフェ(写真左)。

#### ・お煎茶ケーキ 594円

煎茶のスポンジ生地と、グレープフルーツの酸味が爽やかなクリームを層にしたケーキ。煎茶の優しい風味が後を引く美味しさです(写真左)。

#### ・和紅茶のチーズケーキ 594円

ふんわり覆ったメレンゲの中に、紅茶のチーズケーキを閉じ込めた、タルトのサクサクとした食感が楽しめるケーキ(写真右)。



### <焼き菓子>

#### ・八女茶と和栗のパウンドケーキ 1,296円

風味豊かな八女茶を生地に練り込み、しっとりとした食感になるよう仕上げました。和栗の甘露煮をトッピング。  
[サイズ:横 約17.5cm、縦 約5.5cm、高さ 約4cm]

#### ・和みプチケーキ(ゆずレモン、小豆抹茶、はちみつきなこ) 各1袋 540円

ひと口サイズで食べやすい、小さなカヌレ型で焼き上げたパウンドケーキ。3種類のフレーバーをご用意(写真左から)。

[ゆずレモン] レモンピール入りのパウンドケーキに柚子ピューレで香りづけしています。

[小豆抹茶] 八女茶を使用したパウンドケーキに小豆かこのこを入れました。

[はちみつきなこ] はちみつを入れたパウンドケーキに、きなこをまぶしています。



※写真はすべてイメージです。

※料金は、税金を含みます。

※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。