

暑い夏でも「Bee Happy!」に楽しめるスイートなひとときを  
**期間限定ティーセット「夏の Dessert&Tea “はちみつ日和”」**

2022 年 7 月 1 日(金) ～ 8 月 31 日(水)「メインラウンジ」

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 <sup>なかがわ</sup> <sup>ともこ</sup> 中川 智子)は、1 階「メインラウンジ」で 8 月 3 日「はちみつの日」にちなみ、香り豊かな 3 種の“はちみつ”を使った期間限定ティーセット「夏の Dessert&Tea “はちみつ日和”」を 2022 年 7 月 1 日(金)から 8 月 31 日(水)まで販売します。



「夏の Dessert&Tea “はちみつ日和”」イメージ

「夏の Dessert&Tea “はちみつ日和”」は、レモンはちみつやライチはちみつなど、香り豊かな 3 種の“はちみつ”を使ったデザートプレートです。緑広がる日本庭園を眺めながら、暑い夏でも「Bee Happy!」に楽しめるスイートなひとときをお過ごしいただけます。

「ハチの巣をイメージしたケーキ」は、ハチの巣をモチーフにした見た目も愛らしい立体的なスイーツに仕上げました。マンゴーパッションムースと、しっとりとしたパウンドケーキをはちみつ味のメレンゲで閉じ込め、土台となるココアクッキーで木を表現しました。

ライチはちみつの風味を存分に味わえる「はちみつ入りスポイト」は、様々なスイーツにかけてお召しあがりいただけます。はちみつジュレとチーズを層にした「はちみつジュレとフロマージュスープ」は、爽やかなパッションフルーツをアクセントにしたアロエの食感が楽しい一品に。そのほか、ローストした香ばしいナッツにレモンはちみつを絡ませた「はちみつナッツ」、オレンジとグレープフルーツの果実感が口いっぱいに広がる「柑橘のテリーヌ ミントジュレ」など、“はちみつ”を贅沢に使ったスイーツが揃います。

さらに、数々のカクテルコンペティションで優勝経験のあるセラーバー <sup>いけがみゆうこ</sup> 池上祐子が監修したノンアルコールカクテル「CITRUS CONNECTION(シトラス・コネクション)」をオプションでご用意。シトラスとビネガーの爽やかな香りとオレンジやボタニカルウォーターを使った、清涼感のあるモクテルが完成しました。ウェルカムドリンクとしても、デザートプレートとの相性も抜群な一杯をぜひ、お楽しみください。

詳細は、次の通りです。

＜お客様のお問い合わせ先＞

「メインラウンジ」 TEL.06-6441-0956(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/mainlounge/dessert-plate#honey>

\*\*\* 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 <sup>ふじもと</sup> <sup>えり</sup> 藤本 絵理、<sup>なかむら</sup> <sup>みか</sup> 中村 実香、<sup>つしろ</sup> <sup>しゅうへい</sup> 津城 周平  
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677

## ◆「夏の Dessert&Tea “はちみつ日和”」 ※2名様または4名様みのオンライン予約限定

【販売期間】 2022年7月1日(金)～8月31日(水)

【提供時間】 12:00～17:00

【料 金】 2名様 デザートプレートのみ 9,000 円  
モクテル付 9,800 円

### 【内 容】

- ② ハチの巣をイメージしたケーキ ※百花蜜使用
- ② はちみつ入りスポンジ ※ライチはちみつ使用
- ③ スフレチーズケーキ
- ④ もものムース ※アルコール成分を含みます
- ⑤ 紅茶のスコーン
- ⑥ オレンジスライスのはちみつ漬け ※百花蜜使用
- ⑦ はちみつジュレとフロマージュスープ ※百花蜜使用
- ⑧ シトロンジュレ
- ⑨ ハニカムチョコ
- ⑩ はちみつナッツ ※レモンはちみつ使用
- ⑪ 柑橘のテリーヌ ミントジュレ
- ⑫ ミックスサンドイッチ



「夏の Dessert&Tea “はちみつ日和”」イメージ  
※写真のプレートは2名様分です。

### ＜飲み物＞

ブレンドコーヒー / ブレンドティー / 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、茶葉の変更もしていただけます。

※メニュー、食材の変更は致しかねます。

※税金・サービス料を含みます。

※写真はイメージです。

## ◆モクテル「CITRUS CONNECTION(シトラス・コネクション)」

数々のカクテルコンペティションで優勝経験のあるセラーバー 池上祐子監修のモクテルが、今回初めてメインラウンジに登場。「植物が花を咲かせ、蜜蜂たちが花粉を運び、実りが生まれる。そんな自然界のコネクションをグラスに閉じ込めました」

オレンジをベースに、シトラスやビネガーでさっぱりと仕上げました。爽快感のあるボタニカルウォーターとほんのり苦みのあるトニックウォーターを使用したモクテルが完成しました。

オプションでデザートプレートと一緒に楽しみいただけます。



「CITRUS CONNECTION(シトラス・コネクション)」



### いけがみ ゆうこ セラーバー池上 祐子

＜主なコンテスト入賞歴＞

- 2016年 九州産農産物を使った WAPIRITS TUMUGI  
カクテルコンペティション 2016 準優勝
- 2017年 HBA 梅酒カクテルコンペティション 優勝  
(ギャラリー賞とダブル受賞)
- 2017年 LA MAISON COINTREAU 2017 JAPAN FINAL 総合優勝  
LA MAISON COINTREAU 2017 ASIA FINAL 総合準優勝「開催国:ベトナム」  
同大会 Mount Gay Market Mix-up CHALLENGE 部門 優勝
- 2018年 第15回 RIHGA ROYAL HOTELS Barmen's Championship 優勝
- 2020年 CT SPIRITS JAPAN COCKTAIL CHALLENGE ココカヌー部門 最優秀賞
- 2021年 第3回 本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション 第3位
- 2022年 第8回 HBA/KOKUBU カクテルコンペティション  
BUFFALO TRACE CHALLENGE 優勝(ベストテクニカル賞とダブル受賞)