

【PRESS RELEASE】

春爛漫のいちご畑から、真っ赤ないちごをふんだんに詰め込んだ  
「いちごアフタヌーンティー第2弾 “春のいちご摘み”」

2月15日(水)～4月16日(日)「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 なかがわ ともこ 中川 智子)は、1階「メインラウンジ」にて、2月15日(水)から4月16日(日)まで、春の訪れを感じるいちご尽くしの「いちごアフタヌーンティー第2弾“春のいちご摘み”」をオンライン予約限定で販売します。



「いちごアフタヌーンティー 第2弾 “春のいちご摘み”」イメージ  
※写真のプレートは4名様分です ※プレート以外のいちごは含まれません

「いちごアフタヌーンティー第2弾“春のいちご摘み”」では、柑橘やハーブをアクセントに、いちごの甘みや果肉感を味わっていただけるスイーツなどをご用意します。ミニサイズのパフェグラスにいちごをたっぷりのせた華やかな「いちごのパフェ」や、春の花が咲き誇る“花壇”をイメージして、いちごやメレンゲなどで仕立てた存在感のあるスイーツ「いちごのタルトと柑橘のガナッシュ」、いちごと相性の良いハーブ“ベルベヌ”の風味が心地よく、さっぱりとした味わいの「まるごといちごゼリー」など、甘酸っぱいいちごのスイーツをたっぷりとお楽しみいただけます。

春のやわらかな日差しの中で、滝が流れる日本庭園を眺めながら、ゆったりとアフタヌーンティーとともに過ごしていただけます。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)  
メインラウンジ ホームページ

<https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/mainlounge/afternoon-tea>

\*\*\*\* 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 ふじもと えり 藤本 絵理、つしる しゅうへい 津城 周平、にしざか みき 西坂 未来  
〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1677

## ◆いちごアフタヌーンティー第2弾 “春のいちご摘み” 詳細

【販売期間】 2月15日(水)～4月16日(日) ※3日前までのオンライン予約制

【提供時間】 12:00～17:00

【料 金】 1名様 5,500円(税金・サービス料含む)

※2名様 または 4名様 のみ承ります

### 【内 容】

#### ①いちごのパフェ

甘いクリームの上に、たっぷりといちごをのせた華やかなデザートです。

#### ②まるごといちごゼリー

いちごをベルベーンのハーブが香るゼリーで包み込んで、さっぱりとした一品に。

#### ③いちごとピスタチオのケーキ

香ばしいピスタチオといちごの、2種類のバタークリームを使いました。

#### ④レモン風味のスコーン

お口休めのスイーツとして、爽やかなレモン風味に仕上げました。

#### ⑤いちごのタルトと柑橘のガナッシュ

ほんのりいちごが香る甘いタルト生地に、すっきりとした柑橘のカラマンシーのガナッシュクリームを合わせました。

#### ⑥いちごに見立てた柑橘のムース

真っ赤ないちごのような艶やかなムース。マンゴーやマンダリンオレンジのピューレを入れて、すっきりと仕上げました。

#### ⑦いちごとバニラのババロア

さっくりとした食感のクッキー生地に、ぷるぷると揺れるいちごとバニラの2層のババロアをのせました。

#### ⑧いちごのプランタニエ

フランス語で「春」を意味する「プランタニエ」。白いフロマージュブランのムースからいちごが見える半球型のスイーツです。

### [アミューズ]

#### ⑨ミックスサンドイッチ

#### ⑩ドライフルーツとナッツのテリーヌ

### [ドリンク]

ブレンドコーヒー、ブレンドティー、ダーズリン、アッサム、ウバ、キーマン、アールグレイ

※おかわりの際、茶葉を変更していただけます ※写真はイメージです

※プレートの色が異なる場合があります ※プレート以外のいちごは含まれません

