

2023年3月24日

リーガロイヤルホテル(大阪)

【PRESS RELEASE】

茶葉の違いをスイーツで愉しむ“利き茶スイーツ”
お茶アフタヌーンティー「～茶 kafuki～」
 2023年4月17日(月)～7月9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、総支配人中川^{なかがわ} 智子^{ともこ})は、1階「メインラウンジ」で4月17日(月)から7月9日(日)まで、どのスイーツに何の茶葉が使用されているかを予想する“利き茶スイーツ”をお楽しみいただけるお茶アフタヌーンティー「～茶 kafuki～」をオンライン予約限定で販売しています。



お茶アフタヌーンティー「～茶 kafuki～」(イメージ)

※写真のプレートは4名様分です ※茶筌は含まれません

お茶アフタヌーンティー「～茶 kafuki～」では、“和東茶”と“八女茶”それぞれの煎茶、抹茶、ほうじ茶を取り入れたお茶スイーツなど全9種類が登場します。茶葉特有の風味や香りをお楽しみいただけるよう、お茶スイーツそれぞれに使用している茶葉の種類は、答えを示す「正解シート」を見るまでは秘密。異なる茶葉を使用した全6種類の生チョコを味わい、どのスイーツに何の茶葉が使用されているかを予想する“利き茶スイーツ”をお楽しみいただけます。その後は、「正解シート」を見ながら、香り豊かで濃厚な旨みとほどよい渋みの特徴の京都府産“和東茶”と、まるやかで渋味が少なく優しい甘味が特徴の福岡県産“八女茶”の異なる茶葉の魅力をより感じていただきながらお茶スイーツをお召し上がりいただけます。

さらに、お飲み物ではコーヒー、紅茶など通常のラインアップに加えて期間限定で抹茶もご用意します。苦味、甘味、香りといったお茶の世界の魅力を心ゆくまでご堪能いただけます。

また、お茶アフタヌーンティー「～茶 kafuki～」を愉しむ様子をInstagramに投稿すると「リーガロイヤルホテル ペア宿泊券」が抽選で当たるInstagram投稿キャンペーンも実施します。

詳細は次の通りです。



6種類の茶葉を使用した生チョコ(イメージ)

<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)

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 藤本 絵理、津城 周平

〒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

■お茶アフタヌーンティー「^{ちゃ か ふ き}～茶 kafuki～」詳細

【販売期間】2023年4月17日(月)～7月9日(日)

【提供時間】※2時間制

[日～木] 12:00～16:30 [金、土] 12:00～18:00

【料 金】1名様 5,500円(税金・サービス料を含む)

※2名様 または 4名様 のみのオンライン予約限定

【おすすめの楽しみ方】

6種類の茶葉をより深く味わえる、おすすめの楽しみ方を4ステップでご紹介

[Step1] スイーツを味わう前に、6種類の茶葉で作った「生チョコ」でそれぞれの特徴を確認

[Step2] スイーツを「半分だけ」食べて、どの茶葉がどのスイーツに使われているかを予想

[Step3] スタッフに声をかけ、どの茶葉がどのスイーツに使われているかを示す「正解シート」をもらう

[Step4] 「正解シート」を見て、茶葉の香りや味わいをより意識しながら、各スイーツをもう一度味わう

【内 容】※使用茶葉を示す正解を含みます

[上の段] (写真左から)

・ほうじ茶ムースとかんきつのジュレ(八女茶:ほうじ茶)

優しい甘味が特徴の八女茶に柑橘系のジュレを合わせ、爽やかに仕上げました。ほうじ茶ムース(和東茶)との味わいや香りの違いをお楽しみいただけます。

・抹茶とトロピカルのパフェ(八女茶:抹茶)

トロピカルフルーツ、抹茶のケーキ、マスカルポーネクリーム of 3層仕立てのボリュームある一品に。

・抹茶バスクチーズケーキ(和東茶:抹茶)

濃厚なバスクチーズケーキに甘酸っぱいフレッシュ苺を添えた見た目も可愛いらしいスイーツ。



< 上の段 >

[中の段]

・抹茶のムースとベリージュレ(八女茶:抹茶)

抹茶のムースに、ベリーのジュレやチーズ風味のムースを合わせ、味わいの変化をお楽しみいただけます。

・ほうじ茶ムースとミルクチョコムース(和東茶:ほうじ茶)

渋みが特徴の和東茶にほどよい甘さのミルクチョコのムース、香ばしいナッツを乗せたほうじ茶ムース。ほうじ茶(八女茶)ムースとの味わいや香りの違いをお楽しみいただけます。



< 中の段 >

[下の段]

・煎茶のプラマンジェと煎茶ジュレ(八女茶:煎茶)

煎茶のプラマンジェ、グレープフルーツ、煎茶ジュレの3層仕立て。爽やかなグレープフルーツが煎茶の風味を引き立てます。

・煎茶スコーン(和東茶:煎茶)

煎茶の茶葉と小豆を混ぜて焼きあげました。煎茶の風味がほのかに香る煎茶スコーン。

・和栗の水ようかん

お口休めとして、さっぱりとしたスイーツをご用意しました。



< 下の段 >

[お茶の生チョコ 6 種]

・和東茶(煎茶、抹茶、ほうじ茶) ・八女茶(煎茶、抹茶、ほうじ茶)

[アミューズ]

・ミックスサンドイッチ
・生ハムのカナッペ

[ドリンク]

1 杯目 ※お一人様一杯限り

抹茶 又は 冷抹茶 又は 和紅茶



6 種類の茶葉を使用した生チョコ(イメージ)

2 杯目 ※おかわりの際、茶葉を変更していただけます。

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

※写真はイメージです

※プレートの色は異なる場合があります

Instagram投稿キャンペーン 概要

【応募期間】

2023 年 4 月 17 日(月)～7 月 9 日(日)

【応募方法】

- ① アフタヌーンティーを愉しむ様子を撮影
- ② ハッシュタグ「#リーガで利き茶」をつけて投稿

【当選発表】

ご当選のお客様へ 7 月 31 日(月)までに、リーガロイヤルホテル(大阪)公式アカウントから DM をお送りいたします。

Instagram投稿キャンペーンの詳細は、下記ホームページよりご覧いただけます。

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