

秋の装いを纏ったフランス伝統菓子を愉しむティータイム
「ロイヤルアフタヌーンティー ～Voyage en France～」

9月11日(月)～12月3日(日) 1階「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)の1階「メインラウンジ」では、9月11日(月)から12月3日(日)まで、伝統的なフランス菓子や、秋の装いを感じるマロンやシャインマスカットを使用したスイーツが愉しめる「ロイヤルアフタヌーンティー ～Voyage en France～」をオンライン予約限定で販売します。



※写真のプレートは4名様分のイメージです。

「ロイヤルアフタヌーンティー ～Voyage en France～」は、“旅するフランス”をテーマに、パリ発祥とされる「オペラ」や、ロレーヌ地方の「ババ」「マドレーヌ」、アキテーヌ地方の「ダコワーズ」「カヌレ」など、フランスでお馴染みの伝統菓子を通じて、フランス各地を巡る気分が愉しめるアフタヌーンティーです。秋の装いを感じるマロンやシャインマスカットを加えた12種類のスイーツが登場します。

上の段の「ラム酒とマロンのババ」は、底に忍ばせたカシスに加えて、スポイトに入ったマロン風味のラム酒をお好みで追加してお楽しみいただける大人向けスイーツ。そのほか、芳醇な果実にカスタードクリームを合わせた「シャインマスカットタルト」や、旬のマロンとなめらかなバタークリームを合わせた「ダコワーズマロン」など、秋の味覚が詰まったスイーツが並びます。

中の段には、芳醇なラム酒の風味にふんわりと紅茶が香る「カヌレ ミルクティーガナッシュ仕上げ」、ナッツ香るプラリネクリーム入りの「ショコラエクレー」のほか、「モンブラン」、「マドレーヌ オレンジ風味」などプチサイズに仕上げた様々なフランス菓子が揃います。ホテルで受け継がれるレシピを再現した本格「オペラ」は、やさしい味わいにアレンジした現代風とは異なり、クラシックならではの濃厚な味わいをご堪能いただけます。

下の段では、キャラメルクリーム入り「ショコラワール」と、甘酸っぱいブドウのコンフィ入り「ショコラブラン」の異なる味わいが並ぶチェスショコラ 2種や、煌びやかな宝石に見立てた「シャインマスカットとマンダリンジュレ ヨーグルトソース」、艶やかな真赤のローズが目を引く「バラ風味のフランボワームス」をご用意します。

また、ウエルカムドリンクには、ジンジャーエールをベースに爽快なマスカットの風味が広がる“ノンアルコール スプリッツァー ～シャインマスカットを添えて～”を提供します。

パティシエが織りなす芸術的なスイーツとともに、フランスを旅する優雅なひとときをお過ごしください。

■ロイヤルアフタヌーンティー ～Voyage en France～ 詳細

【販売期間】 9月11日(月)～12月3日(日)

【提供時間】 12:00～18:30 ※2時間制

【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 ※3日前までのオンライン予約限定

【内 容】 *は、アルコール成分を含みます

[上の段] (写真左から)

フランスの街並みを彷彿させる
秋の装いを纏ったエレガントなスイーツ

- ・ラム酒とマロンのババ*
- ・シャインマスカットタルト
- ・ダコワーズマロン*

[中の段] (写真左から)

プチサイズが愛らしい
伝統的なフランス菓子が勢揃い

- ・カヌレ ミルクティーガナッシュ仕上げ*
- ・モンブラン*
- ・ショコラエクレア
- ・マドレーヌ オレンジ風味
- ・オペラ

[下の段] (写真左から)

アンティークな雰囲気が漂う
芸術的な美しさを魅せるスイーツ

- ・シャインマスカットとマンダリンジュレ ヨーグルトソース
- ・バラ風味のフランボワームース
- ・ショコラブラン ブドウのパート・ド・フリユイ*
- ・ショコラノワール キャラメル

[アミューズ]

- ・キッシュロレーヌ
- ・パテドカンパーニュ パンデピス添え

[ドリンク]

ウエルカムドリンク ※お1人様1杯限り

ノンアルコールスプリッツァー ～シャインマスカットを添えて～

2杯目以降 ※おかわりの際、茶葉を変更していただけます

《季節のおすすめ》

マスカットワインティー、マスカテルハーブティー(ノンカフェイン)

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、ブレンドコーヒー

※写真はイメージです ※写真のプレートは2名様分です ※スイーツの発祥地については諸説ございます
※プレートの色が異なる場合があります ※メニューは、食材の入荷状況等により変更になる場合がございます



<上の段>



<中の段>



<下の段>



<アミューズ>

<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/fair_list/mainlounge-royal-afternoontea

**** 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 なかしま じゅんこ 中島 順子、つしる しゅうへい 津城 周平、つじい ちはる 辻井 ちはる
〒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