

いちご気分が最高潮！うらかな春のときめきを詰め込んだティータイム

## 「いちごアフタヌーンティー第2弾 ～春色いちご畑～」

2024年2月15日(木)～4月21日(日)

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)の1階「メインラウンジ」では、2024年2月15日(木)から4月21日(日)まで、最旬を迎えるいちごを主役に、春の陽気を詰め込んだ「いちごアフタヌーンティー第2弾 ～春色いちご畑～」をオンライン予約限定で販売します。



12月からスタートしているいちごアフタヌーンティーは第1弾が好評を博し、2月14日(水)までの予約がすでに埋まっているため、“第2弾”の予約を開始いたしました。“第2弾”は、春の訪れを感じさせる「いちご畑」をテーマに、“てんとう虫”や“蝶”などをあしらった春の魅力溢れるラインアップが登場します。

幸運を運ぶ“てんとう虫”をモチーフに、まるやかな味わいのマスカルポーネといちごの酸味が好相性の「いちごのなめらかティラミス」や、甘酸っぱいいちごジュレを忍ばせた「いちごに見立てたピスタチオムース」など、目を引く見た目も可愛いスイーツが並びます。さらに、パティシエおすすめ「アロエとヨーグルトのパフェ バジル風味のいちごソースを添えて」は、バジルを合わせさっぱりとした味わいが楽しめるいちごソースを、ヨーグルトに注いだり、いちごやホイップクリームと合わせたり、味わいの変化をお楽しみいただけます。今にも“蝶”が舞うような演出で、春めいた気分を盛りあげます。

甘いいちごの香りに包まれながら、うらかな春の陽ざしを感じるメインラウンジで、優雅なひとときをお過ごしください。

詳細は次の通りです。



アロエとヨーグルトのパフェ  
バジル風味のいちごソースを添えて



<上段>



<中段>



<下段>

## ■いちごアフタヌーンティー第2弾 ～春色いちご畑～ 詳細

【販売期間】2024年2月15日(木)～4月21日(日)

【提供時間】12:00～18:30 ※2時間制

【料 金】1名様 6,325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】

#### [ミニグラスパフェ]

・アロエとヨーグルトのパフェ、バジル風味のいちごソースを添えて

#### [上段]

- ・いちごタルト
- ・いちごのなめらかティラミス
- ・いちごクレープ包み

#### [中段]

- ・いちごに見立てたピスタチオムース
- ・ピスタチオのシフォンケーキ
- ・パイコルネ

#### [下段]

- ・クロックムッシュ
- ・いちごと生ハム バルサミコソース
- ・クランベリースコーン

※お好みでクロテッドクリーム、いちごジャムを付けてお召しあがりください

【ドリンク】 ※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》

- ・バラと木苺の紅茶
- ・森いちごのルイボスティー(ノンカフェイン)

・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、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 ※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

※プレートの色や形が異なる場合があります ※プレート以外のいちご、リボン等の装飾はアフタヌーンティーに含んでおりません



<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-ichigo-afternoontea-vol2](https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/mainlounge-ichigo-afternoontea-vol2)

\*\*\*\* 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>なかしま</sup> 中島 <sup>じゅんこ</sup> 順子、<sup>はぎの</sup> 萩野 <sup>まりえ</sup> まりえ、<sup>つじい</sup> 辻井 <sup>ちはる</sup> 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