

ひとくちずつ日本庭園を散策！和×洋が凝縮“串スイーツ”とお抹茶を愉しむティータイム

「お茶アフタヌーンティー ～雅な茶会～」

2024年4月22日(月)～6月23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4月22日(月)から6月23日(日)まで、伝統的な“日本庭園”を抹茶や煎茶を使用したスイーツで表現した「お茶アフタヌーンティー ～雅な茶会～」をオンライン予約限定で販売します。



※画像は4名様分です。

右下: お抹茶と「彩り串スイーツ」

四季折々の表情をみせる庭園を望みながら、“日本庭園でお茶会”をしているような気分が味わえる、バラエティ豊富なお茶スイーツ全9種類が登場。ウェルカムドリンクには、お茶会気分をさらに盛り上げるお抹茶をご提供。

アフタヌーンティーの始まりを飾るのは、一本に「和×洋」の魅力が詰まったカラフルな「彩り串スイーツ」。甘酸っぱいいちごやフルーツなあんこを乗せたお団子に、フランボワーズ風味のマカロン、煎茶を練り込み白あんを巻いた煎茶ロールケーキと、和菓子と洋菓子を交互に味わえるパティシエいちおしスイーツです。

3段プレートには、日本庭園を手のひらサイズに表現した本物そっくりのお茶スイーツが勢ぞろい。まるやかなムースがとろける「苔玉に見立てた抹茶ムース」や、器で“ししおどし”をイメージし、底に和三盆カaramelソースを忍ばせた「抹茶のなめらかプリン」が登場。砂で水面の波やうねりを描く“枯山水”を表現した「抹茶とレモンのケーキ」は、抹茶とほのかに香る柑橘の組み合わせをお楽しみいただけます。

また、庭園の木々の葉をイメージした「抹茶バターサンド」は、濃厚な抹茶バタークリームを挟んでおり、食べ進めるごとに風味や渋みが広がり、深みのある味わいをご堪能いただけるスイーツです。

あたたかな陽ざしと心地よい瀬音のなかで、目の前に広がるホテルの日本庭園とお茶スイーツを五感で味わう雅なひとときをお過ごしください。

詳細は次の通りです。



<奥:上段・手前:中段>



<下段>

■「お茶アフタヌーンティー ～雅な茶会～」詳細

【販売期間】2024年4月22日(月)～6月23日(日)

【提供時間】12:00～18:30 ※2時間制

【料 金】1名様 5,819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】

・彩り串スイーツ

[上段]

- ・アーモンドのパンナコッタと抹茶スープ
- ・抹茶とレモンのケーキ
- ・ザクザク抹茶チョコ

[中段]

- ・抹茶バターサンド
- ・抹茶スフレチーズケーキ
- ・苔玉に見立てた抹茶ムース
- ・抹茶のなめらかプリン
- ・煎茶のモンブラン

[下段]

- ・ハーブチキンロール
- ・小エビとアボカドの抹茶のブルスケッタ
- ・抹茶と小豆とホワイトチョコのスコーン

[ドリンク]

1杯目 ※お一人様一杯限り

抹茶 または冷抹茶

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、ダーズリン、アッサム、ウバ、キーマン、アールグレイ



※画像は2名様分です。

※写真はイメージです ※プレートの色や形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

<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-afternoontea-miyabi

**** 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 はぎの つじい 中島 順子、萩野 まりえ、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