

鮮やかな色合いのトロピカルなスイーツで夏を愉しむ 「サマートロピカルアフタヌーンティー」

販売期間:2020年7月1日(水)~8月31日(月)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 中川 智子）は、「サマートロピカルアフタヌーンティー」を2020年7月1日（水）から8月31日（月）まで「ガーデンラウンジ」で販売します。



※写真は2名様分イメージです

マンゴーやパッションフルーツなどのトロピカルフルーツやココナッツを使用し、夏ならではの鮮やかな色合いと涼やかなメニューを楽しめるアフタヌーンティーです。

ビタミンカラーが鮮やかなドーム型のムースはココナッツ、パインアップル、ラムのピューレを使用し、南国のカクテル“ピニャコラーダ”をイメージしました。パッションフルーツの酸味が絶妙なクリームタルトや、とろけるような甘味を味わうマンゴーのショートケーキなど、酸味と甘味のスイーツをバランス良く揃えました。セイボリーは魚のエスカベッシュや野菜の旨味たっぷりのラタトゥイユなど、さっぱりと仕上げながらもホテルならではの深い味わいをお楽しみいただけるメニューです。

商品概要

- ◇商品名:サマートロピカルアフタヌーンティー
- ◇価格:4,840円(税金・サービス料を含む)
- ◇販売期間:2020年7月1日(水)~8月31日(月)
- ◇提供時間:14:00~17:00 ※2時間制
- ◇販売店舗:「ガーデンラウンジ」営業時間 11:00~20:00(L.O. 19:30) ※営業時間は変更となる場合がございます。
- ◇内容: ※メニュー内容は食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

<スイーツ>

- ・マンゴーのショートケーキ
- ・ピニャコラーダのムース
- ・タルトパッションフルーツ
- ・スパークリングワインのジュレとフルーツ
- ・マカロン
- ・ココナッツのサブレ
- ・スコーン(ココナッツ、プレーン)
- ・パインアップルジャム、クロテッドクリーム、蜂蜜

<セイボリー>

- ・B.L.T.バーガー
- ・魚のエスカベッシュ
- ・じゃがいもとラタトゥイユのグラタン
- ・スモークサーモンのお花仕立て

<お飲み物>

- ・アイスピーチティー
- ・紅茶またはコーヒー

お客様からのお問い合わせ先:リーガロイヤルホテル東京「ガーデンラウンジ」TEL03-5285-1121(代表)

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 総支配人室 販売促進(広報担当) 菊政・田中
TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943 / インスタグラムアカウント:@rihgaroyalhotel_tokyo
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>