

## 「サマートロピカルスイーツ」

マンゴーをたっぷりのせたタルトやピニャコラーダをイメージしたケーキなど全4種

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、夏に旬を迎えるマンゴーやパインアップル、パッションフルーツなど色鮮やかなトロピカルフルーツを使用したスイーツを7月1日(水)から8月31日(月)まで、テイクアウトショップ「メリッサ」で販売します。



◇販売店舗:リーガロイヤルホテル東京 1階 テイクアウトショップ「メリッサ」

◇販売期間:2020年7月1日(水)から8月31日(月)

◇販売時間:11:00~19:00 ※時間は変更となる場合がございます。

◇内 容:

①「マンゴータルト」 2,400円(直径 約12cm×高さ 約7cm)

香ばしく焼き上げたタルトの上に、マンゴーと相性の良いパッションフルーツのカスタードとパティシエ選りすぐりのマンゴーをたっぷりのせ、周囲を生クリームで飾りました。

②「ピニャコラーダ」 480円

上部のムースはパインアップル、ココナッツ、ラムのピューレを使用し、夏のカクテル“ピニャコラーダ”をイメージ。下部はホワイトチョコレートやココナッツなどを使用したサクサクとした生地、ローストナッツ入りのクリームチーズ、ジンのシロップとローズマリー入りの生地が層になっています。

③「タルトエキゾチック」 550円

香ばしいタルト生地にパッションフルーツのクリームをたっぷりのせました。トップに飾ったマンゴーやサクサクとした食感のホワイトチョコレート、ライムの皮が味わいと風味に深みを与えています。

④「フルーツショートケーキ」 600円

コンデンスミルクとカスタードを加えコクを出したクリームとコアントロー入りのシロップを染み込ませてしっとり仕上げたスポンジは代々のシェフパティシエに受け継がれてきたオリジナルレシピです。マンゴー、キウイフルーツ、ブルーベリーなど様々なフルーツを挟みました。

※上記料金は税金を含みます。※上記ケーキは全てアルコール成分を含みます。 ※写真は全てイメージです。

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「メリッサ」 TEL.03-5285-1121(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>