



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

2020年12月9日
リーガロイヤルホテル東京

NEWS RELEASE

春の息吹をいち早く運ぶ、苺づくしのメニュー 「苺アフタヌーンティー」

販売期間:2021年1月4日(月)~2月28日(日)

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、「苺アフタヌーンティー」を2021年1月4日(月)から2月28日(日)まで「ガーデンラウンジ」で販売します。



ひと足早く春を感じることでできる苺を主役としたアフタヌーンティーです。最初にアミューズとして登場するのはその日おすすめの苺と、バルサミコとオレンジ、エルダーフラワーのソースです。ソースに苺を絡めることで、爽やかな酸味とハーブの香りを楽しめます。フランスのショートケーキと呼ばれる苺とバタークリーム「フレジェ」のほか、「苺とピスタチオのタルト」、「苺とオレンジのムース」など組み合わせも多彩に揃えました。軽食にも苺のフルーツサンドや木苺のドレッシングを添えた生ハムサラダをご用意します。季節のお飲み物として、ホット苺ミルクも楽しめます。スイーツとの相性を考え、甘さ控えめに仕上げました。

※写真は2名様分イメージです。

商品概要

- ◇商品名: 苺アフタヌーンティー
- ◇販売期間: 2021年1月4日(月)~2月28日(日)
- ◇販売店舗: 「ガーデンラウンジ」 営業時間 11:00~20:00(お食事 L.O. 19:00、ドリンク L.O. 19:30)
- ◇内容
 - <スイーツ>
 - ・本日の苺 バルサミコ、オレンジ、エルダーフラワーのソース
 - ・フレジェ
 - ・苺とオレンジのムース
 - ・苺とピスタチオのタルト
 - ・苺とCHANDONのジュレ
 - ・木苺のマカロン
 - ・スコーン(木苺&バラ、プレーン)
 - ・苺とライチのジャム、クロテッドクリーム、蜂蜜
 - <セイボリー>
 - ・苺のフルーツサンド
 - ・スモークサーモンとクリームチーズのキッシュ
 - ・トマトとモッツアレラチーズのトルティーヤ
 - ・生ハムサラダ 木苺のドレッシング
 - <お飲み物>
 - ・ホット苺ミルク(おひとり様1杯)
 - ・紅茶またはコーヒー

※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。

- ◆「アフタヌーンティーCHANDONセット」5,808円 2021年7月30日(金)までアフタヌーンティーとスパークリングワイン「CHANDON」ワングラスのセット。4つスタンプを集めるとシークレットアフタヌーンティーをプレゼントするスタンプラリーに参加できます。

※アミューズの苺イメージ



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」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>