

## ハッピーエンドをお手伝いするバレンタインケーキ 「オペレッタ」

お渡し期間：2021年2月1日(月)～14日(日) ※ご予約限定販売

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、バレンタインケーキ「オペレッタ」を2021年2月1日（月）から14日（日）まで、テイクアウトショップ「メリッサ」で予約販売します。

シックな見た目の「オペレッタ」は、コーヒーとチョコレートを素材としたケーキ「オペラ」をベースに、菓草のリキュール・シャリュートリユーズを使用しアレンジを加えました。また、ハッピーエンドで終わるオペレッタ（喜歌劇）の名前から、召し上がった方が皆幸せな終幕を迎えられるよう、シェフパティシエ志賀が願いを込めて創作しました。チョコレートのスポンジ生地の上にフランス ヴァローナ社のビターチョコレートを使用したムースを合わせ、中にはシャリュートリユーズのムースと、コーヒーのジュレを重ねています。シャリュートリユーズ独特の香りや、チョコレートとコーヒーの苦味と甘味など、絶妙の組み合わせを楽しめます。



### 商品概要

- ◇商品名：バレンタインケーキ「オペレッタ」 ◇価格：3,000円（税金含む）
- ◇大きさ：直径約12cm×高さ約4.5cm ※飾りは含まず
- ◇販売店舗：「メリッサ」(1階) 営業時間 11:00～19:00 ※営業時間は変更となる場合があります。
- ◇お渡し期間：2021年2月1日(月)～14日(日) ※ご予約はお渡し日の3日前まで

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>



### ◆シェフパティシエ・プロフィール◆

**志賀 知之**(しが ともゆき)

1983 年生まれ、大阪府出身。大阪や東京のパティスリーで  
パティシエとしてはもちろん接客の経験を重ね、

2017 年 リーガロイヤルホテル東京入社。

2020 年 11 月、シェフパティシエに就任。

“人を幸せにするお菓子”を作るため、「温故知新」を胸に、先人たちの知識  
や技に感謝し、新たな味わいを追及し続けている。