

「高級食パン専門店 寄本」とリーガロイヤルホテル東京がコラボレーション！
極美“ナチュラル”食パンを使用した贅沢フルーツサンドイッチ
シャインマスカットのサンドイッチ

季節のフルーツサンドイッチ第3弾

販売期間:2021年9月1日(水)～10月31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、株式会社ドロキア・オラシイタ（大阪市西区 代表取締役 寄本 将光）が運営する高級食パン専門店「寄本」とコラボレーションし、季節のフルーツサンドイッチ第3弾として、「シャインマスカットのサンドイッチ」を2021年9月1日（水）～10月31日（日）まで「ガーデンラウンジ」で販売します。



寄
SAKI
moto
bakery
高級食パン専門店 寄本

今回、高級食パン専門店「寄本」の「極美“ナチュラル”食パン」を用いて、フランスの星付きレストランで研鑽を積んだシェフ中川のこだわりが詰まった季節のフルーツサンドとして販売します。

「極美“ナチュラル”食パン」は卵・乳不使用で、日本人の食卓に最も親しみがあり、クセのない北米産の小麦などを使用することで、もちりしながらも歯切れの良い食感を実現。麦の優しい風味とほのかな甘さを素直に感じられる、安心と美しさを追求した食パンです。

季節のフルーツサンドイッチ第3弾である今回はぶどうの中でも特に糖度の高い品種であるシャインマスカットを使用。より美味しくお召し上がりいただけるよう、オーストリア産のぶどうジュースを加えたギリシャヨーグルトと合わせたクリームとサンドしています。ぶどうの風味を含んだクリームを使用することにより、サンドイッチ全体に一体感が生まれ、シャインマスカットそのものの甘さが際立ちます。

シャインマスカットを美味しくお召し上がりいただける10月末までの期間限定でご用意します。

高級食パン専門店「寄本」のこだわり抜いた「極美“ナチュラル”食パン」と季節のフルーツとのマリアージュをお楽しみいただけるガーデンラウンジの「季節のフルーツサンドイッチ」は今後も引き続き、「極美“ナチュラル”食パン」を使用し、こだわりのフルーツサンドイッチを展開していく予定です。

商品概要

- ◇商品名:シャインマスカットのサンドイッチ
(コーヒーまたは紅茶付き)
- ◇価格:3,900円
- ◇販売店舗:「ガーデンラウンジ」
- ◇販売期間:2021年9月1日(水)～10月31日(日)
- ◇営業時間:平日11:00～20:00(L.O. 19:30)
土・日・祝:11:00～18:30(L.O. 18:00)
※営業時間は変更する場合があります。



※裏までぎっしりシャインマスカットが詰まっております。

■ 高級食パン専門店『寄本』について

熟練した職人の手から生まれる食パンの『歯切れの良さ
と芳しい香り』を大切にしています。看板商品は「極
美“ナチュラル”食パン」と「極生“ミルクバター”食
パン」の2種類。どちらも職人がじっくりと吟味し、
厳選した素材を使用し毎日工房でひとつひとつ丁寧に
焼き上げています。



■ シェフ中川 佳彦 (なかがわ よしひこ) プロフィール

1977年生まれ、京都府出身。1996年、株式会社ロイヤルホテル入社。
コーヒーハウス「コルベージュ」、フランス料理「レストラン シャンボー
ール」などを経て、ウェスティンホテル仙台やリーガグラン沖縄の開業ス
タッフとして勤務。2019年にはフランスの星付きレストラン「ラシェ
ット シャンプノワーズ」や「ラ マリーヌ」での海外研修にて研鑽。リーガ
ロイヤルホテル「オールデイダイニング リモネ」および「鉄板焼 なに
わ」でのスーシェフ経験後、2020年、リーガロイヤルホテル東京「ダイ
ニング フェリオ 兼 ガーデンラウンジ」シェフに就任。



※写真はイメージです。 ※上記料金は税金・サービス料を含みます。

**お客様からのご予約、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) 金子・縄手・尾作(おざく)
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>