

寅年を迎える年越し・お正月は黄金で煌びやかなプレミアムケーキでお祝いを 「寅箔(いんぱく)」

販売期間:2021年12月31日(金)~2022年1月3日(月) ※4日間限定、完全ご予約制

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2021年12月31日(金)~2022年1月3日(月)の4日間限定で、金箔をふんだんに使用したプレミアムショートケーキ「寅箔(いんぱく)」をテイクアウトショップ「メリッサ」で販売します。



プレミアムケーキ「寅箔(いんぱく)」イメージ



断面イメージ

美しい金箔に身を包んだ「寅箔(いんぱく)」は、中身が国産のプレミアム食材で仕上げられたショートケーキになっています。とろけるような舌触りと心地よい芳香が特徴の新潟県産の洋梨「ル・レクチェ」と、大粒でまるやかな甘みが特徴の栃木県産の苺の新品種「とちあいか」など、こだわりの食材を贅沢に使用し、コクのある優しい味わいの北海道産の生クリームで仕上げます。芳醇な香りの洋梨とみずみずしい苺の甘みを最大限に引き立てます。

金と黒で2022年の干支である「寅」をイメージしました。

見た目にインパクトのある金箔ケーキは高級感もあり、越年や迎春のお祝いやお持たせにおすすめです。

■商品概要

- ◇商品名:「寅箔(いんぱく)」 **数量限定、完全ご予約制** ◇価格:15,000円
- ◇サイズ:縦・横約12cm×高さ約8cm ◇予約受付期間:12月1日(水)~12月28日(火)
- ◇引き渡し期間:2021年12月31日(金)~2022年1月3日(月) **4日間限定**
- ◇販売店舗:テイクアウトショップ「メリッサ」
- ◇営業時間:11:00~18:00 ※営業時間は変更となる場合があります。

※上記料金は税金を含みます。※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 テイクアウトショップ「メリッサ」
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) 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>