



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

2021年10月15日
リーガロイヤルホテル東京

NEWS RELEASE

世界を旅するアフタヌーンティー最終回 アフタヌーンティー“フランス編”

販売期間:2021年11月1日(月)~12月31日(金)

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11月1日(月)~12月31日(金)まで、世界を旅するアフタヌーンティー最終回として「アフタヌーンティー“フランス編”」を「ガーデンラウンジ」で販売します。



コロナ禍で海外旅行が難しい中、せめて食で世界を巡っていただきたいとの想いを込めて、各国のスイーツや軽食を盛り込んだ「世界を旅するアフタヌーンティー」を開催して参りました。最終回となる“フランス編”は「ブッシュ・ド・ノエル」や「エクレール」、「カヌレ・ドゥ・ボルドー」などフランスの伝統的な菓子を取り入れたファッショナブルなスイーツや軽食をお楽しみいただけます。また、12月11日(土)~25日(土)の期間中は「牛頬肉の赤ワイン煮」をフランス料理の王道でもある「パイ包み焼き」でご用意します。フランス国旗をイメージした期間限定ドリンク「Trois fleur ~トロワフルール~」とともにお楽しみください。

商品概要

◇商品名:アフタヌーンティー“フランス編” **ご予約制** ◇価格:5,000円(税金・サービス料を含む)

◇販売期間:2021年11月1日(月)~12月31日(金) ◇提供時間:14:00~17:00 ※2時間制

◇販売店舗:「ガーデンラウンジ」

◇営業時間:平日 11:00~20:00(L.O. 19:30) / 土・日・祝日 11:00~18:30(L.O. 18:00)

◇内容

<スイーツ>

- ・ブッシュ・ド・ノエル・ルージュ
- ・タルト・シトロン
- ・エクレール
- ・マカロン・ピスターシュ
- ・スパークリングワインと苺のヴェリーヌ
- ・カヌレ・ドゥ・ボルドー
- ・クロワッサン
- ・スコーン(プレーン)

コンフィチュール・フリュイ・ルージュ、クロテッドクリーム、蜂蜜

<軽食>

- ・牛頬肉の赤ワイン煮
(12月11日(土)~25日(土)は「パイ包み焼き」にてご用意。)
- ・ポークリエット
- ・プチサラダ

<お飲物>

- ・Trois fleur ~トロワフルール~(おひとり様1杯)
- ・コーヒー または 紅茶

※写真は2名様分イメージです。※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。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止ならびにお客様の健康と安全を考慮し、営業時間等は変更となる場合がございます。

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「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(おぞく)
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>