

「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
福岡県産「あまおう」のサンドイッチ

季節のフルーツサンドイッチ第5弾

販売期間:2022年1月5日(水)~4月30日(土)

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た「季節のフルーツサンドイッチ」の第5弾として、福岡県を代表するブランド苺「あまおう」のサンドイッチを2022年1月5日（水）から4月30日（土）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

現在、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月替りで販売しています。

「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食パンです。

季節のフルーツサンドイッチ第5弾である今回は、糖度の平均が9.6度と高く、ジューシーな濃い甘みの中に微かに感じる酸味のバランスの良い美味しさが魅力の福岡県産「あまおう」を贅沢に10粒使用。苺と相性の良い濃厚なピスタチオクリームでサンドした風味豊かなサンドイッチに仕上げました。

概要は次頁の通りです。

商品概要

◇商品名:福岡県産「あまおう」のサンドイッチ
(コーヒーまたは紅茶付き)

◇価格:3,000円

◇販売店舗:「ガーデンラウンジ」

◇販売期間:2022年1月5日(水)～4月30日(土)

◇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)

■ 高級食パン専門店『寄本(さきもと)』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“北海道ミルクバタ
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
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。



※写真は全てイメージです。 ※上記料金は税金・サービス料を含みます。

※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、

期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

**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>