

苺と練乳やホワイトチョコレート、クリームチーズなど白でまとめたアフタヌーンティー

## 苺のアフタヌーンティー“エメ・ブラン”

販売期間:2022年3月1日(火)~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、2022年3月1日（火）～4月30日（土）まで、「赤と白」をテーマとした「苺のアフタヌーンティー “エメ・ブラン”」を「ガーデンラウンジ」で販売します。



※写真は2名様分イメージです。

1～4月の4ヶ月間、「苺（赤）とモノクローム（白黒）」をテーマにしたアフタヌーンティーを販売。前半1・2月の「赤と黒（ノワール）」に続き、後半の3・4月は「赤と白（ブラン）」のアフタヌーンティーです。タイトルの「エメ・ブラン」は、苺の花言葉『尊重と愛情』よりフランス語で「愛情」を意味する「aimer（エメ）」と白を意味する「blanc（ブラン）」を組み合わせた造語です。人気の高い苺のショートケーキや苺とホワイトチョコレートのタルト、苺とクリームチーズのマカロンなどをラインアップ。軽食には、マカロンに見立てたホタテとラヴィゴットソースのサンドイッチや苺のフリットなどもご用意します。おひとり様1杯限定でご用意する「Empereur de l'aube ～アンブルール ドロップ～」は、トニックウォーターとアマレットのシロップに、苺を丸々3粒使用したノンアルコールカクテルです。

期間中、『苺柄』の洋服や小物などをお持ちいただいた方には、ホテル特製 焼き菓子をプレゼントします。

「苺のアフタヌーンティー “エメ・ブラン”」の概要は次頁の通りです。



#### 商品概要

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

◇販売期間: 2022 年 3 月 1 日(火)~4 月 30 日(土) ◇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>

- ・本日の苺 練乳ソース
- ・苺のショートケーキ
- ・苺と杏仁のムース
- ・苺とホワイトチョコレートのタルト
- ・苺とヨーグルトのヴェリーヌ
- ・苺とクリームチーズのマカロン
- ・スコーン(プレーン、苺とココナツ)
- 苺と白桃のジャム、クロテッドクリーム、蜂蜜

##### <軽食>

- ・ホタテとラヴィゴットソースのマカロン仕立てサンド
- ・姫筍と桜海老のフリット
- ・生ハムと春野菜のサラダ

##### <お飲物>

- ・Empereur de l'aube ~アンブルール ド ロープ~  
(ノンアルコール おひとり様 1 杯)
- ・コーヒー または 紅茶

※『苺柄』の洋服や小物などをお持ちいただいた方に、ホテル特製 焼き菓子をプレゼントします。

※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>