

リーガロイヤルホテル東京のオリジナル焼き菓子
キャラメルとエスプレッソの絶妙な組み合わせにナッツの食感が楽しいパウンドケーキ

「ケーキ・キャラメルマキアート」

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 八木 亨）は、テイクアウトショップ「メリッサ」でオリジナルパウンドケーキ「ケーキ・キャラメルマキアート」を販売しています。



※写真はイメージです。

シェフこだわりの濃厚なキャラメルとエスプレッソをベースに、ヘーゼルナッツのリキュール「フランジェリコ」やラム酒の中でも香気高く独特の風味を持つ「ネグリタラム」を加え、キャラメルと相性の良いピーカンナッツを贅沢にトッピングしました。風味豊かでしっとりと柔らかい生地と、ナッツと合わせて食べると食感が楽しいパウンドケーキです。ティータイムのお供や手土産にもおすすめの一品です。

商品概要

- ◇商品名：ケーキ・キャラメルマキアート
- ◇価格：1,800円 化粧箱入り 2,100円 ※料金は全て消費税を含みます。
- ◇大きさ：長さ 約 15cm×幅 約 5.5cm×高さ 約 6.5cm



◆シェフパティシエ・プロフィール◆

志賀 知之（しが ともゆき）

1983年生まれ、大阪府出身。

大阪や東京のパティスリーでパティシエとしてはもちろん接客の経験も重ね、2017年リーガロイヤルホテル東京入社。2020年11月、シェフパティシエに就任。

“人を幸せにするお菓子”を作るため、「温故知新」を胸に、先人たちの知識や技に感謝し、新たな味わいを追求し続けている。

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 テイクアウトショップ「メリッサ」 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) 尾作(おざく)・縄手
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>