



RIHGA ROYAL HOTEL
TOKYO

2022年8月16日

リーガロイヤルホテル東京

NEWS RELEASE

スイーツの見た目とフレーバーが異なるイタズラを仕掛けた、ユニークなアフタヌーンティー トリック トリート ハロウィーンアフタヌーンティー“Trick & Treat”

販売期間:2022年10月1日(土)~31日(月)

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区 総支配人 八木^{やぎ} 亨^{とむら})は、2022年10月1日(土)から31日(月)まで、「ガーデンラウンジ」にて「ハロウィーンアフタヌーンティー“Trick & Treat”」を販売いたします。



※写真は2名様分のイメージです。

10月限定でご用意するのは、シェフパティシエのイタズラが仕掛けられたユニークなアフタヌーンティー。レモン・りんご・栗・苺の形をした見た目も可愛いケーキは、それぞれ見た目とは異なるフレーバーとなっているため、答え合わせをしながらお食事をお楽しみいただけます。全問正解した方にはホテル特製 焼き菓子をプレゼントいたします。スコーンのコンフィチュールには、昨年も好評をいただいたパンプキンディップをご用意。また、軽食には「ローストビーフのサンドイッチ」やコテージパイなどホテルならではのメニューをラインアップ。ハロウィーンの魔法で色が変わるノンアルコールカクテル「lively night^{ライブリー ナイト}」と一緒に、シェフパティシエのTrick(イタズラ)とTreat(お菓子)をお楽しみください。

■「ハロウィーンアフタヌーンティー“Trick & Treat”」概要

◇販売店舗:「ガーデンラウンジ」

◇価格 :5,000円(税金・サービス料含む)

◇販売期間:2022年10月1日(土)~31日(月) ◇提供時間:14:00~17:00 ※ご予約制・2時間制

◇内容: <スイーツ>

- ・レモンのケーキ
- ・りんごのケーキ
- ・栗とほうじ茶のケーキ
- ・苺のケーキ
- ・シャインマスカットのベリーヌ
- ・スコーン(パンプキン、プレーン)
パンプキンディップ、クロテッドクリーム、はちみつ

<軽食>

- ・白身魚のフリット(カレー風味)
- ・マッシュドポテトと挽肉のココット焼き(コテージパイ)
- ・ローストビーフのサンドイッチ

<お飲物>

- ・lively night(ノンアルコール・おひとり様1杯)
- ・紅茶 または コーヒー

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)

※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。

■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)・瀧本
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>