

豪華なシャンデリアのもとで愉しむ優雅なティータイム

# アフタヌーンティー “ヨーロッパ クラシック”

販売期間:2023年11月1日(水)~12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 八木 亨)は、「ガーデンラウンジ」にて2023年11月1日(水)~12月30日(土)の期間中、「アフタヌーンティー “ヨーロッパ クラシック”」を販売いたします。



世界的ホテルデザイナー、ジョン・グラハムが手掛けヨーロッパ クラシック調に統一された館内の奥に位置する「ガーデンラウンジ」では、ヨーロッパの宮殿でスタンダードに用いられているマリア・テレサ様式のシャンデリアが輝き、大きな窓一面に庭園を望みながらアフタヌーンティーをお愉しみいただけます。

今回は、その雰囲気イメージし、ザッハトルテやタルトシトロン、ブランマンジェなどヨーロッパの伝統菓子を中心としたアフタヌーンティーをご用意いたします。

落ち着いた優雅な空間で、都会の喧騒を忘れ、ゆったりとしたティータイムをお過ごしください。

「アフタヌーンティー “ヨーロッパ クラシック”」の概要は次頁の通りです。



「スイーツ」イメージ



「セイボリー」イメージ



「スコーン」イメージ

※写真はいずれも2名様分のイメージです。

- ◇商品名 アフタヌーンティー“ヨーロッパ クラシック” 前日までのご予約制
- ◇価格 6,000 円(税金・サービス料を含む)
- ◇販売期間 2023 年 11 月 1 日(水)～12 月 30 日(土)
- ◇提供時間 14:00～17:00 ※120 分制
- ◇販売店舗 「ガーデンラウンジ」
- ◇内容 <スイーツ>

- ブランマンジェ～アーモンド効果®使用～
- ザッハトルテ
- シュー・ラムレザン
- タルト・シトロンバジル
- マカロン(プラリネ)
- スコーン(プレーン、コーヒーと胡桃)  
洋梨のジャム、クロテッドクリーム、はちみつ

<セイボリー>

- ローストビーフとスモークサーモンのサンドイッチ  
ポムアリュメット添え
- シーフードマリネとポテトのムース  
白ワイン風味のジュレ
- 牛肉のグラタン ミロトンビーフ  
クラシックなスタイルで

<お飲物>

- オリジナルドリンク～アーモンド効果®使用～  
(おひとり様 1 杯)
- 紅茶 または コーヒー



■アーモンド効果®

牛乳・豆乳に続く「第 3 のミルク」として話題のアーモンドミルクのトップブランドである江崎グリコの“アーモンド効果®”を使用しています。



- 左: オリジナルドリンクに使用している  
「アーモンド効果 砂糖不使用 1000ml」
- 右: ブランマンジェに使用している  
「アーモンド効果 for Barista and Chef」



12 月 16 日(土)～25 日(月)の期間中は、クリスマスデザインのスイーツをご用意いたします。

※写真はいずれも 2 名様分のイメージです。

※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。  
※記載内容の期間・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) 尾作(おさく)・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>