



つくる、つむぐ、つなぐ。  
30th ANNIVERSARY

甘みが際立つ栃木県産の苺『とちあいか』をふんだんに使用！  
チャイナモチーフで華やかに彩ったアフタヌーンティー

# 苺のチャイニーズアフタヌーンティー

販売期間:2024年1月5日(金)～3月15日(金)

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2024年1月5日(金)～3月15日(金)の期間中、栃木県産の苺をふんだんに使用した「苺のチャイニーズアフタヌーンティー」を販売いたします。



昨年に引き続き、2024年1月～5月の5ヶ月間を前半と後半に分け、異なる2つのテーマで「苺のアフタヌーンティー」を販売。どちらも、酸味が少なく甘みが際立ち食べやすいのが特徴の栃木県産の苺『とちあいか』を使用してご用意いたします。

前半のテーマは、色鮮やかさが目を惹く“チャイナ”。中国料理であるゴマ団子をイメージしたマカロンや縁起物でもある中国菓子の月餅を模したタルトに、北京ダックをイメージしたセイボリーまでシェフの遊び心が詰まったラインアップとなっております。

また通常は「本日の苺」として『とちあいか』を素材のままご提供していますが、“いちご王国・栃木の日”1月15日(月)と“とちぎのいちごの日”1月25日(木)の2日間限定で、甘さが強く、普段は栃木県でしかお召しあがりいただけない貴重な苺『とちひめ』と、大粒で艶やかな『スカイベリー』、まるやかな甘さの白苺『ミルクベリー』をご提供いたします。

落ち着いた優雅な空間で、ゆったりとしたティータイムをお過ごしください。

「苺のアフタヌーンティー “チャイナ”」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 苺のチャイニーズアフタヌーンティー 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 2024 年 1 月 5 日(金)～3 月 15 日(金)
- ◇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>

- ・本日の苺(とちあいか<3 粒>)  
(1/15 と 1/25 のみ とちひめ、スカイベリー、ミルキーベリー、とちあいか食べ比べ<各 1 粒>)
- ・苺と杏仁のケーキ
- ・苺とライチのケーキ
- ・苺とピスタチオの月餅風タルト
- ・クレーンキョウ九龍球
- ・胡麻のマカロン
- ・プレーンスコーン
- ・苺のスコーン
- ・マーガオ苺と馬告のジャム、クロテッドクリーム、はちみつ

<セイボリー>

- ・海老餃子 ふかひれ餡
- ・鶏のバプール ハオピン巻き
- ・ホタテ貝柱のカダイフ巻き
- ・炒り玉子と苺のマリネ

<お飲物>

- ・オリジナルドリンク(おひとり様 1 杯)
- ・紅茶 または コーヒー



※写真は 2 名様分のイメージです。



協力: 栃木県・JA 全農とちぎ・(一社)とちぎ農産物マーケティング協会(順不同)

※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>