

ピンク色に染まった桃のアフタヌーンティー

Rose pêche (ロゼ ペッシュ)

販売期間: 2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 あいさか ひろし 相坂 博）は、「ガーデンラウンジ」にて 2025 年 6 月 1 日（日）～8 月 31 日（日）の期間中、桃を使用したアフタヌーンティー「Rose pêche（ロゼ ペッシュ）」を販売いたします。



桃が旬を迎えるこの時期に、ピンク色に染まった桃のアフタヌーンティーをご用意します。

ショートケーキやタルト、ムース、マカロンなど、スイーツすべてに桃を使用し、桃のみずみずしさや食感、香りなど余すところなくお楽しみいただけます。

中でも、「ピーチ・メルバ」は、桃のコンポートとバニラアイスクリーム、ラズベリーのソースで作られるクラシックなデザートで、桃の濃厚な甘さにラズベリーの甘酸っぱさが加わり夏にぴったりです。

また、桃のジャムで味わう、相性抜群の杏仁のスコーンや、桃と生ハムのサラダをはじめ、サーモンとじゃがいものタルタルなどピンク色に揃えられたセイボリーも充実しています。

「Rose pêche（ロゼ ペッシュ）」イメージ

桃のアフタヌーンティー「Rose pêche（ロゼ ペッシュ）」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

*写真は全て2名様分のイメージです。

【Rose pêche(ロゼ ペッシュ)概要】

- ◇商 品 名: Rose pêche(ロゼ ペッシュ)
- ◇価 格: 6,500 円(税金・サービス料を含む)
- ◇販売期間: 2025 年 6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)
- ◇提供時間: 14:00～17:00 ※120 分制/前日 12 時までの予約制
- ◇販売店舗: 「ガーデンラウンジ」
- ◇内 容:

<スイーツ>

- ・ピーチ・メルバ(別添え)
- ・桃のショートケーキ
- ・桃のムース
- ・桃のタルト
- ・桃のマカロン
- ・桃のベリーヌ

<セイボリー>

- ・桃と生ハムとカッテージチーズのサラダ
桃と梅のドレッシング
- ・サーモンとじゃがいものタルタル トマトコンソメのゼリー
- ・ローストビーフのプチサンド

<スコーン>

- ・杏仁のスコーン、プレーンスコーン
- 桃のジャム
- クロテッドクリーム
- はちみつ



「Rose pêche(ロゼ ペッシュ)」イメージ
※写真は 2 名様分のイメージです。

<お飲物>

【紅茶】

- ・ダーズリン
- ・アッサム
- ・アールグレイ
- ・アイスティー

【ハーブティー】

- ・ハニーブッシュの彩りハーブ
- ・森いちごのルイボスティー

【コーヒー】

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー

【フレーバーティー】

- ・ピーチ
- ・シチリアンレモン
- ・巨峰
- ・パイナップルジャスミン
- ★ピンクローズ
- ★ベルガモットピーチ
- ★ホワイトジャスミン

★＝アフタヌーンティー限定

※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。※写真は全てイメージです。
※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) 三輪・長谷川
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>