

果実からバルサミコ酢までぶどうを味わい尽くす至福のアフタヌーンティー

# 「Vignoble (ヴィニョーブル)」

販売期間: 2025年9月1日(月)～10月31日(金)

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9月1日（月）～10月31日（金）の期間中、シャインマスカットをはじめ旬のぶどうを使用したアフタヌーンティー「Vignoble（ヴィニョーブル）」を販売いたします。



「Vignoble (ヴィニョーブル)」イメージ

フランス語で“ぶどう畑”を意味するぶどうのアフタヌーンティー「Vignoble（ヴィニョーブル）」をご用意します。

スイーツはシャインマスカットをふんだんに使用したショートケーキやシャンパーニュ香るジュレ、コニャック“レミーマルタンXO”の風味が広がるチョコレートのマカロンなど、大人の味覚をくすぐる逸品。

バルサミコ酢の酸味が広がるカレンズジャムをサンドした香ばしい全粒粉スコーンや、赤ワインでじっくり煮込んだ国産牛肉など、果実だけでなく、ワインやシャンパーニュ、バルサミコ酢やドライフルーツなど、一品ごとにぶどうの様々な味わいをお楽しみいただけます。

ぶどう畑の中でチェック柄のテーブルクロスを広げたお茶会をイメージした装飾にちなみ、期間中、アフタヌーンティーをご予約のうえ『チェック柄』の洋服や小物などを身につけてご来店いただいた方には、ミニプレゼントをご用意します。

ぶどうのアフタヌーンティー「Vignoble（ヴィニョーブル）」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。

## 【Vignoble(ヴィニョーブル)概要】

- ◇商品名: Vignoble(ヴィニョーブル)
- ◇価格: 6,500 円(税金・サービス料を含む)
- ◇販売期間: 2025 年 9 月 1 日(月)～10 月 31 日(金)
- ◇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>

- ・シャインマスカットのショートケーキ
- ・ぶどうとシャンパーニュのジュレ
- ・ぶどうとムースリーヌのケーキ
- ・ラムレーズンサンド
- ・マカロン・コニャック ～レミーマルタン XO～

### <セイボリー>

- ・国産牛バラ肉の赤ワイン煮込みと茸のボルドレーズ
- ・スモークサーモンのサンドイッチ マスカットのピクルス添え
- ・マスカットとアンディーブのバルケットサラダ マスカットワイン風味のドレッシング

### <スコーン>

- ・全粒粉のスコーン ～カレンズジャムサンド～
- ・プレーンスコーン  
赤ワインとバルサミコ酢のジャム  
クロテッドクリーム  
はちみつ

### <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

#### 【フレーバーティィー】

- ・ピーチ
- ・シチリアンレモン
- ・巨峰
- ・パイナップルジャスミン
- ★ミスカグレイ
- ★マロンタルト
- ★スウィートルビー

#### 【コーヒー】

- ・ホットコーヒー
- ・アイスコーヒー

★＝アフタヌーンティィー限定

※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>