



RIHGA ROYAL HOTEL  
HIROSHIMA

NEWS RELEASE

2022年4月20日  
リーガロイヤルホテル広島

まるで和菓子のような奥深く上品なスイーツ

## 『抹茶と小豆のパウンドケーキ』を数量限定で販売

期間:2022年4月29日(金・祝)～2022年6月30日(木)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町/総支配人 <sup>むろ としゆき</sup>室 敏幸)は、4月29日(金・祝)から6月30日(木)まで、旨みとまろやかな味わいが特長の“宇治抹茶”と“小豆”の上品な甘さをバランスよく焼き上げたテイクアウトスイーツ「抹茶と小豆のパウンドケーキ」を数量限定で販売します。

爽やかな新緑の季節に販売するスイーツは、香り高い抹茶生地、小豆をふんだんに練りこんだ逸品です。抹茶の味わいを活かすため、あえて砂糖を控えめにし、生地には白餡を使用。白餡の奥行きある甘さが抹茶のコクを引き出し、まるで和菓子のような上品な味わいに仕上げました。さらに、隠し味としてホワイトチョコレートを加えることで、幾重にも重なる深い味わいを生み出しています。

抹茶本来の香りが引き立ち、小豆の食感も楽しめるしっとり食感のパウンドケーキは、コーヒー・紅茶はもちろん、日本茶にもよく合います。

帰省の手土産やギフト、ご自宅でのティータイムにも最適。パティシエ渾身の和スイーツで至福の時間をご堪能ください。



イメージ

### 商品概要

【商品名】抹茶と小豆のパウンドケーキ

【サイズ】約16×7.5×高6.5cm

【価格】1,900円

【販売期間】2022年4月29日(金・祝)～2022年6月30日(木) 11:00～15:00/17:30～21:30

【販売店舗】1階 ダイニング ルオーレ

【ご予約締切】お受け取りの前日 15:00 まで

【賞味期限】ご購入日当日

【URL】[https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair\\_list/takeout](https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/fair_list/takeout)

※料金は、税金を含みます。※優待券、その他割引は対象外です。※写真はイメージです。※売り切れの際はご容赦ください。  
※広島県の要請等により、営業時間等が変更する場合がございます。※受取日当日のキャンセルは、注文内容の100%の料金を頂戴します。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-502-1121(代表)

\*\*\*\*\* 本件に関する取材等お問い合わせ先 \*\*\*\*\*

リーガロイヤルホテル広島 総支配人室(販売促進) <sup>やまわき たけふみ うえだ かなこ</sup>山脇 健史、上田 加奈子  
〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949(直通) FAX.082-228-5158

HP: <http://www.rihga.co.jp/hiroshima>

LINE 公式アカウント: <https://lin.ee/BN3eFz>

Instagram: <http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima>