

## 日本料理「四季彩」が手掛ける和フタヌーンティー『秋の味覚と和栗のおしるこモンブラン』 ロイヤルパインズホテル浦和で10/17～11/29まで期間限定。10/14より予約開始。

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和では、日本料理「四季彩」が手掛ける“和”のアフタヌーンティー『秋の味覚と和栗のおしるこモンブラン』を2022年10月17日（月）より11月29日（火）まで期間限定で販売いたします。ご予約はお電話または公式サイトで、2022年10月14日（金）より受け付けます。

電話：048-827-1111／公式サイト予約フォーム：[https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant\\_shikisai.html](https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant_shikisai.html)



ロイヤルパインズホテル浦和の「四季彩」では「ホテルの日本料理店がアフタヌーンティーを手掛けたら？」という発想で、季節の味覚を楽しめるスイーツと和のセイボリー（軽食）をアソートした和のアフタヌーンティーを販売しております。『秋の味覚と和栗のおしるこモンブラン』は、和栗を中心に秋の味覚をふんだんに使用し、洋の食材を組み合わせるなど新しいおいしさを追求したアフタヌーンティーです。さらに、スペシャルメニューとして「できたて0秒、和栗のおしるこモンブラン」をご用意しています。熊本県産の和栗をていねいに裏ごしして仕上げたモンブランクリームを、お客様ご自身で絞るできたてのおいしさを、ぜひお楽しみください。

### 【商品概要】和フタヌーンティー『秋の味覚と和栗のおしるこモンブラン』

販売期間：2022年10月17日（月）より11月29日（火） ※水曜定休、土日祝を除く

提供時間：平日限定11：30～14：00（最終入店）※2時間制

料金：1人前4,400円（税込み、サービス料別） ※完全予約制（変更、キャンセルは前々日15時まで）

予約電話：048-827-1111（代表電話よりレストラン宛でご連絡ください）

公式サイト予約フォーム：[https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant\\_shikisai.html](https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant_shikisai.html)

### 【メニュー】季節の食材を贅沢に使用した甘味と、和セイボリーを楽しめる趣向を凝らした19品

#### <上段>

#### ■さつま芋チップ

甘い秋の味覚を香ばしく軽い食感のチップスに。

#### ■松葉そば

茶そばを揚げたカリッと食感をお楽しみください。

#### ■胡麻豆腐あられ揚げ

まろやかな胡麻豆腐をあられに包み、香ばしく仕上げました。

#### ■柿の白和え バルサミコ

お豆腐でなくマスカルポーネで作った白和えです。

#### ■洋梨とバナナ醤油ゼリー掛け



意外性ある食材の相性の良さに、驚きを感じる一品。

■柚子金平糖

噛んだ瞬間に、爽やかな香りが漂います。

<中段>

■ココナッツ胡桃汁粉

ココナッツを和菓子にしたら新しいおいしさに出会えました。

■抹茶と大納言のスコーン

抹茶と大納言の黄金コンビはスコーンでも相性抜群です

■焼目栗とマロンクリーム

スコーンとも相性の良い、秋の味覚のクリームです。

■抹茶の生チョコ

濃厚で芳醇に仕上がりました。

■無花果抹茶カスタード

ジューシーな無花果に滑らかな抹茶クリームを添えました。

■ほうじ茶と柚子のマカロン

お茶と柚子の香りが絶妙にマッチした和風マカロン。



<下段>

■鴨葱のクロワッサンサンド

板前の遊び心で鴨・葱・味噌をクロワッサンに合わせました。

■一口湯葉丼イクラ乗せ

湯葉と出汁の優しい美味しさが広がります。

■ザ和~クラウト

酸味と山椒でさっぱりとお口直しに。



<先出>

■四季彩自慢の一番出し汁

和食料理人の腕の見せどころ、日本料理の真骨頂です。

<軽食>

■潮仕立てのフォー 菊花真丈 洗葱

真鯛の頭と骨で丁寧に引き出した出汁でフォーを作りました。

■いなり2種 (舞茸飯、栗おこわ)

味覚の秋の代表格「舞茸」と「栗」のおこわを、出汁をすった油揚げにとじこめました。

<スペシャル>

■できたて0秒、和栗のおしるこモンブラン

～熊本県産和栗と北海道産小豆のマッチング～

北海道産の小豆の上品な甘さのおしるこに、熊本県産の和栗をていねいに裏ごしして仕上げたモンブランクリームを、ご自身で絞ってできたてをお召し上がりいただきます。





<お茶>

「埼玉県狭山産煎茶」と「八女産玉露」の上質な日本茶2種をお替わり自由で、心ゆくまでお召し上がりいただけます。(ラストオーダーは2時間制コース終了の15分前)

※掲載の写真は一部イメージです。

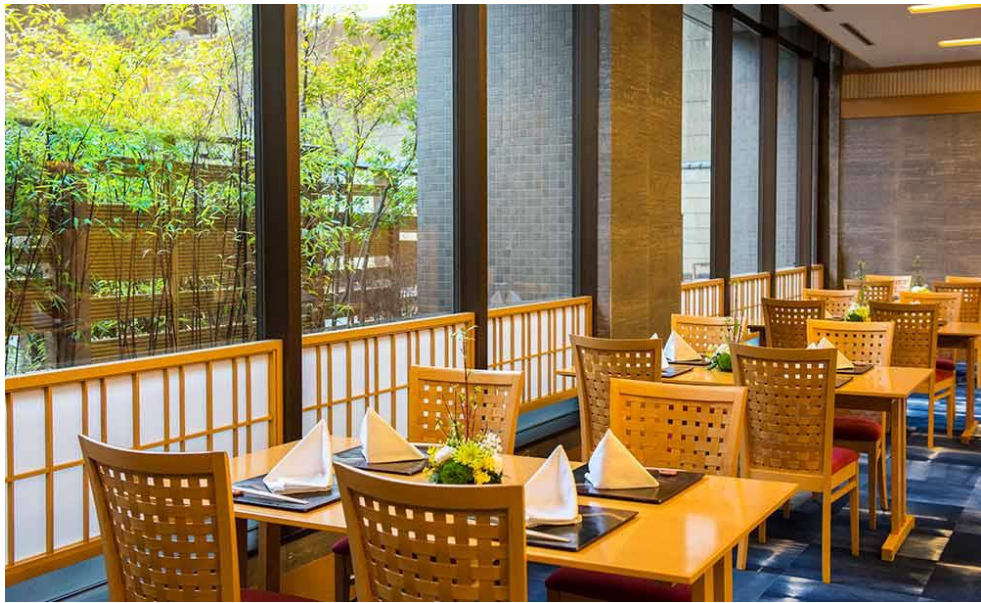
※仕入れ状況などによりメニューが変更となる可能性があります。※告知なく終了する場合がございます。

**【店舗情報】**

日本料理「四季彩」(ロイヤルパインズホテル浦和5F) [https://www.royalpines.co.jp/restaurant\\_bar/shikisai](https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/shikisai)

白木を生かした清潔感あふれる雰囲気の中、テーブルや掘ごたつの落ち着いたお座敷で、素材の持ち味を余すことなく引き出す日本料理の技の数々を、心ゆくまでお楽しみいただけます。

※水曜定休



**ロイヤルパインズホテル浦和**

街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日：1999年(平成11年)10月7日

主要施設：客室196室、レストラン&バー8店舗、宴会場13室、  
チャペル、神殿、写真室、美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス：JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号：048-827-1111(代表)

公式ホームページ：<https://www.royalpines.co.jp/>



メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能です。お気軽にご相談ください。

**報道関係者からの問合せ先**

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL.048-827-1181(直通) FAX.048-827-1115 MAIL. [makoto.fukutomi@solarehotels.com](mailto:makoto.fukutomi@solarehotels.com)(福富)