

報道関係各位

ロイヤルパインズホテル浦和『ブリオッシュ食パン』 & 『ブリオッシュフレンチトースト』 1F「ラ・モーラ」で3月1日から新発売

ロイヤルパインズホテル浦和（さいたま市浦和区仲町2-5-1 総支配人：真野 浩明）は、2022年3月1日（火）より、チーフブーランジェの内田による新商品『ブリオッシュ食パン』と『ブリオッシュフレンチトースト』を1Fのペストリーショップ「ラ・モーラ」で販売いたします。



【商品情報】

『ブリオッシュ食パン』2斤 ¥950（税込）

皆様の日常がいつもよりも少し、豊かなものになれば…という想いから、毎日食べられる優しい甘みと、ふわふわの食感が魅力の、新しいホテルメイドの贅沢な食パンが誕生しました。

高級バターを通常の食パンより約5倍使用し、卵と砂糖のこだわりの配合で贅沢な甘みを出したブリオッシュを、お子様からお年寄りまで毎日食べても飽きないように食パンにアレンジした、これまでにない新しい食パンです。

重すぎず、食べた後にほんのり感じられる、バニラの風味と、さわやかな後味が、毎日の食卓を彩ります。



【開発担当者】チーフブーランジェ 内田 健介

ドイツの都市シュトゥットガルトでパンの製法や歴史、文化を学び帰国。その後、日本で約30店舗を展開する人気のブーランジェリー「メゾンカイザー」でグランシェフを務める。2020年1月よりロイヤルパインズホテル浦和のチーフブーランジェに就任。昨年手掛けた『ホテルブーランジェが本気で作ったおつまみパン』は、贅沢に具材を使用して、尖った味わいとハードな食感が人気となり、コロナ禍の家庭飲み需要を捉えた商品開発が注目され、メディアにも多く紹介された。



『ブリオッシュフレンチトースト』ドリンク付き ¥1,200 (税込、サービス料込)

※ペストリーショップ「ラ・モーラ」イートイン限定提供

高級バターと、卵、砂糖の絶妙な配合で生まれた『ブリオッシュ食パン』を、贅沢にフレンチトーストにしました。通常のフレンチトーストよりも、ふんわりしっとりとした豊かな食感と、濃厚な味わいが楽しめる、リッチなフレンチトーストです。メープルシロップを添えて、イートイン限定で、1日15名様限定でご提供いたします。



【追記オプション】

ソフトクリーム ¥200

生クリーム ¥200

※『ブリオッシュフレンチトースト』はペストリーショップ「ラ・モーラ」のカフェスペースで、イートインのみでご提供する1日15食限定の商品です。

※ご注文をいただいてからご提供までに20分程度かかります。

【販売店舗】ペストリーショップ「ラ・モーラ」(1階)

季節感あふれる上質な素材を使ったお菓子やパンなどを、バラエティー豊かに取り揃えたショップです。お菓子作りの様子をご覧いただける開放的な店内では、心を込めて仕上げたお菓子やパンを、テイクアウトやイートインでお楽しみいただけます。

営業時間：【テイクアウト】午前10:00～午後8:00【カフェ】午前10:00～午後5:00(ラストオーダー午後4:00)

※営業状況は自治体の要請に応じて変更となる場合があります。詳しくはホームページをご覧ください。

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、チャペル、神殿、写真室、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(福富)