

2023年1月5日

報道関係各位

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

『いちごアフタヌーンティー with 出来立て0秒プレミアム生ショートケーキ』

ロイヤルパインズホテル浦和トップラウンジにて、1/13 から期間限定で開催

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は『いちごアフタヌーンティーwith 出来立て0秒 プレミアム生ショートケーキ』を2023年1月13日(金)から販売します。お客様がご自身で生クリームをかけて完成させる「出来立て0秒プレミアム生ショートケーキ」をメインにした全19品と、国内最高峰といわれるダージリン専門店「リーフルダージリンハウス」の紅茶をフリーフローで召し上がれる豪華なアフタヌーンティーです。

予約ページ:[https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve?menu_items\[\]=63aea21d3f64a80010f2fe13](https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve?menu_items[]=63aea21d3f64a80010f2fe13)



『いちごアフタヌーンティーwith 出来立て0秒 プレミアム生ショートケーキ』は1月13日(金)から4月2日(日)までの期間限定で、19階トップラウンジにてご提供いたします。いちごの魅力を活かしたホテルパティシエ自慢のスイーツの数々と、フレンチシェフによる贅沢なセイボリー(軽食)をご堪能いただけます。メインの「出来立て0秒プレミアム生ショートケーキ」には、パティシエが農園を見学して選び抜いた茨城県銚田市の農園のいちごを使用。スポンジにはしっとり感と口溶けの良さを追求し、カステラ専用粉である“特宝笠”と、最高級砂糖の“阿波和三盆糖”を使用しています。そのこだわりのケーキに、同じく“阿波和三盆糖”を使用した爽やかな香りで真っ白な九州産の特別な生クリームを、お客様ご自身でかけて召し上がっていただきます。



写真左)「出来立て0秒 プレミアム生ショートケーキ」提供時



写真右)「出来立て0秒 プレミアム生ショートケーキ」完成形

【『いちごアフタヌーンティーwith 出来立て0秒 プレミアム生ショートケーキ』概要】

ご利用時間:14:00~(2時間制) ※ドリンクのラストオーダーは15分前

料金: ¥6,600 (税込み・サービス料別途)

提供日程: 2023年1月13日(金)から4月2日(日)まで ※完全予約制

予約ページ: [https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve?menu_items\[\]=63aea21d3f64a80010f2fe13](https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve?menu_items[]=63aea21d3f64a80010f2fe13)

【メニュー詳細】

■アミューズ～本日の厳選ブランドいちご～

あまりん・スカイベリー・古都華・淡雪・パールホワイトの5種から、その日に入荷した一番のオススを1粒、テイastingして頂きます。

■スペシャルディッシュ

出来立て0秒 プレミアム生ショートケーキ

■セイボリー

・大山どりのクリームシチュー～パイ包み焼き～
鳥取県産の柔らかい大山どりの自家製クリームシチューをパイ包みに仕立てました。焼きたてをご用意致します。

・チョリソーとポテトのフリット

ピリッと辛いチョリソーと、ポテトをいちごに見立て、可愛らしく揚げました。

■スタンド

●1 段目

- ・イスパハン～ローズとライチのマカロン～
- ・いちごジュム
- ・いちごとドライフルーツのベラベッカ
- ・ピスタチオのフレジェ
- ・いちごと練乳のパウンドケーキ

●2 段目

- ・いちごとショコラのパルフェグラス
- ・いちごと抹茶のフィナンシェ
- ・いちごと胡桃のキャラメルサンド～エンガディナー～
- ・ベリーバイクドチーズケーキ
- ・いちご生チョコレート
- ・パート・ド・フリユイいちご&フルーツ

●3 段目

- ・彩り野菜スティック×いちごディップ
- ・サーモンとマスカルポーネのブリニ×柚子
- ・真鯛のマリネ×いちごヴィネグレット
- ・ホテルメイドスコーン×いちごジャム&クロテッドクリーム



【ドリンク】

国内最高峰といわれるダージリン専門店「リーフルダージリンハウス」の紅茶をフリーフローでお愉しみいただけます。

季節ごとに厳選した農園で収穫された、摘みたてダージリンを、アフタヌーンティーとともにお召し上がりください。

●ダージリン:紅茶のシャンパーニュとも称される香気とキレ、またコクのある味わいが特徴。

●ハニーストロベリー:いちごの甘く優しい香りがする紅茶。スイーツの邪魔をしないすっきりとした味わいが特徴。

●アフタヌーンブレンド:英国のアフタヌーンティーに欠かせないアールグレイ・キーン・アッサムの3種類をバランス良くブレンドした午後のティータイムにぴったりの優雅な紅茶。

●コーヒー

**【店舗情報:トップラウンジ】**

店舗情報:https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/toplounge/tea-time

営業時間:14:00~17:00 ※営業時間は状況により変動しますので、詳細は店舗情報サイトをご確認ください。



ロイヤルパインズホテル浦和 19階にある天井高 6m の伸びやかな空間のホテルラウンジです。日中は優雅にランチやティータイムを、夜は夜景とともにオリジナルカクテルや世界の銘酒、ワインを楽しんでいただけます。

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(福富)