



2024年5月13日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

【横浜ロイヤルパークホテル】

デリカ&ラウンジ「コフレ」 “サマースイーツ&ブレッドフェア”開催 桃を丸ごと使用したスイーツや夏にぴったりのタコスサンドが登場

横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)は、2024年7月1日(月)から2024年8月31日(土)の期間、1F デリカ&ラウンジ「コフレ」にて“サマースイーツ&ブレッドフェア”を開催いたします。濃厚な甘さのマンゴーを味わうロールケーキや、桃の産地として有名な「献上桃^{さと}の郷」福島県桑折町産の桃を丸ごと使用したスイーツ、見た目も可愛いスイカに見立てたゼリーをご用意いたしました。また、ブレッドにはハムやベーコンの味わいをしっかりと感じられる、スタミナが欲しくなる夏にぴったりのサンドをお楽しみいただけます。

◆フェア名:

サマースイーツ&ブレッドフェア

【期間】

2024年7月1日(月)
~2024年8月31日(土)

【店舗】1F デリカ&ラウンジ「コフレ」

【時間】11:00~19:00

※2024年7月1日(月)より上記営業時間に
変更となります。



【スイーツ】

右) マンゴーロールケーキ

2,250円/カット750円

マンゴーの濃厚な甘みとサワーcreamのさわやかな酸味を
味わえるロールケーキです。

中央) スイカ杏仁ゼリー 700円

杏仁ゼリーとスイカゼリー、そして瑞々しいスイカとメロン入りの
ゼリーを重ねました。食べ進めると味わいの変化を楽しめます。

左) 丸ごとピーチ 850円

※2024年7月中旬販売開始予定。入荷状況により変更となる場合がございます。

福島県桑折町産の桃を丸ごとコンポートにし、コンポートゼリーで仕上げました。

桃の中にはカスタードとホテルオリジナルクリームを合わせたクリームが入った贅沢な一品です。



<取材・報道関係のお問合せ先>

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:水島・三留・林

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL] www.yrph.com

E-MAIL: c-mizushima@rphs.jp / a-mitome@rphs.jp / mu-hayashi@rphs.jp

<一般の方のご予約・お問合せ先>

デリカ&ラウンジ「コフレ」

TEL:045-221-1111(代表経由 11:00~19:00)

WEB: <https://www.yrph.com/restaurants/coffret/menu/#f07>



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL



【ブレッド】

右)「伊達の純粋赤豚」ハムのタコスサンド 680円

トルティーヤチップをまぶしたパンに、宮城県産の「伊達の純粋赤豚」ハムを挟み、タコスソースと黒胡椒で味付けしたメキシカンなサンドです。

左)「牛山ベーコン」グリルとサントモールチーズのサンド 750円

グリルした静岡県産の「牛山ベーコン」とサントモールチーズを挟みました。オリーブを混ぜ込んだパンとの相性は抜群です。

※料金には消費税(8%)のみ含まれます。店内をご利用の場合は、サービス料を加算、消費税は10%となります。
※画像は全てイメージです。※状況によりメニュー内容の変更や、販売数を制限させていただく場合がございます。

■横浜ロイヤルパークホテルについて



横浜みなとみらいのシンボルである横浜ランドマークタワー内に位置する高層ホテル。設備に関する大規模修繕工事にともない、2025年1月よりご宴会の営業を、2025年4月よりご宿泊およびレストラン&バーの営業を一時休止し、工事終了後改めて2028年以降に営業を再開する予定です。

地上70F、地下1Fからなり、603室の客室全てが地上約210m以上に位置し、展望台のような眺望が望めるほか、最上階のスカイラウンジをはじめとするレストラン、バーをご用意しております。

そのほか横浜市内最大級を含む大小12の宴会場や総合ウェルネス施設を備え、スタッフの心からの笑顔でお客様をおもてないたします。

【所在地】横浜市西区みなとみらい2-2-1-3 【TEL】045-221-1111(代表) 【URL】www.yrph.com