

2015年7月24日

報道関係各位

浦和ロイヤルパインズホテル ペストリーショップ ラ・モーラ

夏本番！ホテルならではの美味しさを！
「パティシエが作るかき氷」

期間：2015年8月31日(月)まで



左から 抹茶、いちご、トロピカルフルーツ



浦和ロイヤルパインズホテル(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人: 繁治 英志)1階ペストリーショップ「ラ・モーラ」では、ホテル特製の「パティシエが作るかき氷」を販売いたします。

味はいちご、トロピカルフルーツ、抹茶の3種類。いずれも自家製シロップを使い丁寧に仕上げたシェフパティシエ柴山 恵生によるホテルならではの贅沢な「かき氷」です。

梅雨が明け、夏本番を迎えました。厳しい暑さをホテルの涼感たっぷりのかき氷で癒してみたいかたがでしょうか。

【ペストリーショップ ラ・モーラ「パティシエが作るかき氷」概要】

■期間 2015年8月31日(月)まで

■販売時間 11:00～19:00

■料金 各 950 円(税金別)

■メニュー

いちご	いちごにシャンパンで風味付けした自家製ジャムと、いちご、ブルーベリー、ライムをブレンドした特製シロップ。2つのフルーティーな味が楽しめます。
トロピカルフルーツ	マンゴー、パイナップル、パッションフルーツをミックスした爽やかなシロップと、ごろっと入った果肉が贅沢な、南国気分のかき氷。
抹茶	香り高い抹茶を使った人気のかき氷。もちもち白玉とふっくら炊いた有機栽培のあずきをトッピングしました。

この報道資料に関するお問合せは：
浦和ロイヤルパインズホテル
企画室 村上 真希子
e-mail m-murakami@royalpines.co.jp
TEL(048)827-1181[直]/ FAX(048)827-1115

お客さまからのお問合せは：
浦和ロイヤルパインズホテル 1階
ペストリーショップ ラ・モーラ
TEL(048)827-1161(直通)