

日本料理「四季彩」が手掛ける『和フタヌーンティー～年暮る～』予約開始**ロイヤルパインズホテル浦和で12月13日より新発売**

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）は日本料理「四季彩」が手掛ける“和”のアフタヌーンティー『和フタヌーンティー～年暮る～』を2021年12月13日（月）より販売いたします。ご予約は本日よりお電話で受け付けております。（予約電話：048-827-1111）



「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、テイクアウトのアフタヌーンティーを販売しております。最近では、以前よりも外食しやすいムードになってきたため、お店で優雅にアフタヌーンティーを堪能したいというお客様の声を多くいただくようになったため、このたび、店舗でご提供する『和フタヌーンティー～年暮る～』を販売することになりました。旬の高級フルーツ（苺・巨峰・ラフランス・紅玉・富有柿）に生姜とバニラの二種類のソースをつけるチーズフォンデュなど、日本料理店ならではの思考を凝らせた創作甘味と和セイボリーを、日本料理店の風情とともに楽しんでください。

【商品概要】和フタヌーンティー～年暮る～

料金：1人前 ¥3,300（税込み） 提供時間：11:30～14:00（2時間制）平日限定 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※ご予約の変更・キャンセルは前々日15時まで

【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思考を凝らした13種15品
<上段>

**・富有柿のサワークリーム**

初冬の柿の甘さとサワークリームのハーモニー。

・苺のバジル田楽

苺、甘味噌、バジルチーズが出逢った新しいおいしさ。

・利平の栗羊羹

大粒の利平栗を北海道小豆と和三盆で、しっとりと仕上げた一品。

・濁り醬の白玉ぜんざい

隠し味に濁り醬を使用した、優しい味わいのぜんざい。

・みちのくほっそり蕎麦

山形の挽ぎくるみそば粉を使用した、歯切れのよい細打ち蕎麦。お口直しに。

・胡麻のチーズフォンデュ（二種ソース/生姜・バニラ）

旬の高級フルーツ（苺・巨峰・ラフランス・紅玉・富有柿）を、マスカルポーネチーズと胡麻をベースにした、生姜とバニラの二種ソースにつけて。

<中段>



・甘芋の白扇コロッケ

安納芋と鳴門金時をベースに、信州名物「氷餅」をまとわせたオリジナルコロッケ

・栗の毬揚げ

栗に玉子素麺をまぶして揚げ、栗毬に見立てた風情ある一品。

・牛蒡チップス

山椒塩が引き立つパリパリ食感の大人スナック

・秋茄子のチーズカナッペ

なすのコンポートにクリームチーズをのせたスイーツ。

<下段>



・トマトと特選牛すき焼き

旨味の相乗効果、牛とトマトのすき焼き。

・紫姫いなり寿司

紫蘇の風味豊かな一口サイズの稲荷。

・二種の手毬寿司（紅葉鯛・海老）

豪華なネタで華やかな、愛らしい手毬寿司。

※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。※ご提供は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

白木を生かした清潔感あふれる雰囲気なか、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。



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)

<https://www.royalpines.co.jp>