

日本料理「四季彩」が手掛ける和フタヌーンティー『奥秩父・涼風と木漏れ日』**ロイヤルパインズホテル浦和 7/11～9/16 の期間限定【予約開始 7/9 より】**

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では、日本料理「四季彩」が手掛ける“和”のアフタヌーンティー『奥秩父・涼風と木漏れ日～涼味と創作和菓子の協奏～』を2022年7月11日（月）より9月16日（金）まで期間限定で販売いたします。ご予約はお電話または公式サイトで、2022年7月9日（土）10時より受け付けます。

電話：048-827-1111／公式サイト予約フォーム：https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant_shikisai.html



「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）をアソートした和のアフタヌーンティーを販売しております。今夏の『奥秩父・涼風と木漏れ日～涼味と創作和菓子の協奏～』は、旬の食材を生かした身体にやさしい甘味や、清涼感ある創作メニューが詰まった、夏の風情を感じさせる豪華ラインナップでお届けします。

【和フタヌーンティー『奥秩父・涼風と木漏れ日～涼味と創作和菓子の協奏～』概要】

販売期間：7月11日（月）～9月16日（金） ※水曜定休、土日祝を除く

提供時間：平日限定 11：30～14：00（最終入店）※2時間制

料金：1人前 4,000円（税込み、サービス料別） ※完全予約制（変更、キャンセルは前々日 15時まで）

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）

公式サイト予約フォーム：https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant_shikisai.html

**【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趣向を凝らした 14品
<上段>**

- ずんだ餅：旬の枝豆をすりつぶした色鮮やかなずんだ餡を白玉とともに。
- 梅ほおずき：青煮梅をほおずきに忍ばせた、日本の夏を懐かしむ一品。
- シャインマスカット餅：シナモン風味の求肥・つぶ餡・シャインマスカットの贅沢な甘酸っぱさ。
- ちりめんじゃこ羽衣煎餅：夏空を舞うようなちりめんじゃこ煎餅におくらドライチップをのせて、風味と食感をお楽しみください。

<中段>



- 玉子心太〜山葵酢：天然の天草の成分をたっぷりと抽出した心太に、彩の玉子をブレンドした、お肌も喜ぶ爽やかなおいしさ。
- 水面すだち水羊羹：奥秩父の静寂な水面の涼しさを思わせる、さっぱりした甘さ。
- のし梅ショコラ：まったりとしたショコラと甘酸っぱい熨斗梅は、食感と味わいともに相性抜群。大人のためのショコラです。
- とうもろこしの天婦羅：とうもろこしの甘味が引き立つ夏の味わい。
- 黒蜜水饅頭ライムミント：カクテルの主役は多良間島産の黒砂糖蜜。

<下段>



- 冷しゃぶ和風ガスパチョ：冷しゃぶを丸茄子とマンゴーとともに和風のガスパチョ仕立てにしました。白胡麻とライ麦のクッペを添えて。
- 鰻笹巻寿司：香り豊かな笹の包みをほどくと、中から一口サイズの鰻寿司がお目見え。夏のご褒美です。

<和セイボリー（軽食）>



- 丸神の滝つぼ：日本の滝百選に選ばれている奥秩父の「丸神の滝」に見立てた涼麺です。清涼感ある見た目の美しさと、のど越しの良さをお楽しみ下さい
- 長瀬自然薯のむぎとろ鉢：夏の暑さを乗り切る力を与えてくれる、粘り強い長瀬の自然薯のむぎとろご飯に鱈いくらをトッピング。

<デザート>



- 手籠ざるの氷苺：新鮮な村田農園の苺を、水と一緒にそのまま凍らせ、食感が楽しめるように粗めの刃で削り、かき氷にしました。まずは素材そのままの、爽やかな自然の甘みを味わってください。その後は武甲養蜂の百花蜂蜜をかけて、甘さに変化をつけながらお楽しみください。お口の中が冷たくなったら、付け合わせの麩菓子優しい甘さと食感が癒してくれます。

<お茶>

狭山産煎茶と八女産玉露2種のお茶を、心ゆくまで好きだけお召し上がりいただけます。

※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。※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の中、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。

※水曜定休



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)