

「マンゴー＆トロピカルフルーツアフタヌーンティー with 出来立て0秒プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ」ロイヤルパインズホテル浦和 トップラウンジにて、6/1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『マンゴー＆トロピカルフルーツアフタヌーンティー with 出来立て0秒 プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ』を2023年6月1日（木）から提供いたします。お客様がご自身で生クリームをかけて完成させる「プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ」をメインにした全20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>



マンゴー＆トロピカルフルーツアフタヌーンティー-with-出来立て0秒プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ



「出来立て0秒プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ」完成形

『マンゴー＆トロピカルフルーツアフタヌーンティー with 出来立て0秒プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ』は6月1日（木）から8月27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。旬のマンゴーとトロピカルフルーツ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「プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ」のスポンジ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、マンゴーをサンドしています。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とバニラ＆ライム香るマンゴー果実をお客様ご自身でかけて召し上がっていただきます。

『マンゴー＆トロピカルフルーツアフタヌーンティー with 出来立て0秒プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ』 概要

ご利用時間：14:00～16:00（2時間制） ※ドリンクのラストオーダーは終了15分前

料金：¥6,600 (税込み・サービス料別途)

提供日程：2023年6月1日(木)から8月27日（日）まで ※月曜定休日 ※完全予約制

予約ページ：<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve>

【メニュー詳細】

■スペシャリテ



「出来立て0秒プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ」提供時

- ・出来立て0秒プレミアム生クリームのマンゴーショートケーキ

■アミューズ



アミューズ&セイボリー

- ・完熟マンゴーのグラニテ カカオの金の雫“オアビカ” と共に
オアビカとは100年以上続く最高品質のチョコレートブランド「ヴァローナ社」の希少なカカオ果汁で、スグリを
思わせるような酸味のあるフルーティーな香りと濃密なアロマが織りなすカカオの果実の味わいは完熟マンゴーの
グラニテの冷たさと相性も抜群です。

■セイボリー

- ・ポテトフリット トリュフスパイス

- ・ パスタ・アラビアータ
- ・ 冷製 コーンスープ

■ スタンド



アフタヌーンティースタンド1段

●1段目

- ・ マンゴーとパッションフルーツのマカロン・トロピコー
- ・ マンゴー&パパイアのロールケーキ
- ・ マンゴー&パインのムース
- ・ 桂花陳酒のジュレ&トロピカルフルーツ



アフタヌーンティースタンド2段

●2段目

- ・ココナッツとパッションフルーツのバタークリームサンド
- ・パート・ド・フリユイ〜キウイフルーツ〜
- ・グアバのギモーブ
- ・パッションフルーツのボンボンショコラ
- ・パイナップル マドレーヌ
- ・ココナッツ ロッシェ
- ・フレッシュドラゴンフルーツ&パッションフルーツ



アフタヌーンティースタンド3段

●3段目

- ・タコと水茄子、パパイアのレムラード
- ・シュリンプとスイカのガスパチョ
- ・松坂ポークのパテとバナナキャラメリゼ
- ・スコーン マンゴージャム&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楽しみいただけます。

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。

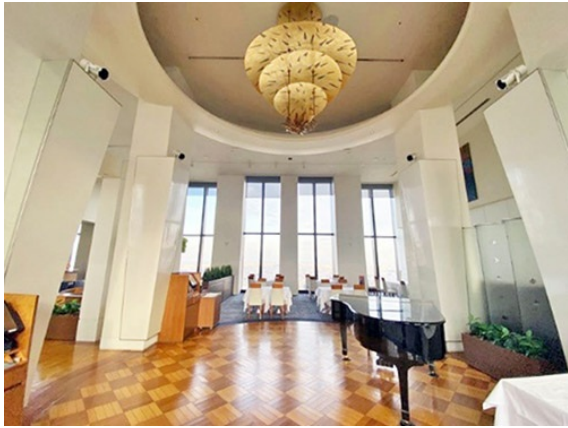
●ダージリンティー セカンドフラッシュ（夏摘み）：黒糖を思わせる甘い香りが特徴夏のエネルギーをしっかりと取り込んだ、ボディの厚い力強い味わいのセカンドフラッシュティー

●ライチティー：美しい水色と心地よい後味が印象的な2種類の茶葉をブレンド。ライチを使用したフルーティーな味わいが魅力のアロマティー

●スペシャルブレンド：インド北東部ヒマラヤを背にしたダージリン地方と世界最大の紅茶生産量を誇るアッサム地方。インドを代表するこの2大銘茶のブレンド。ダージリンの豊かな香りとキレのある飲み口・アッサムのコクのある味わいが見事にマッチしたスタンダードなおいしさ。

●コーヒー/アイスコーヒー/アイスティー

【店舗情報：トップラウンジ】



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。

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外観

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、
個室サウナ、レンタルオフィス、その他

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/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000336.000003280.html>

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

チェーンホテルマーケティング担当：福富

MAIL. makoto.fukutomi@solarehotels.com

TEL.070-3165-8870(直通)

※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。