

スペシャルティは巨大さくらんぼ？「チェリー&ベリー アフタヌーンティー」ロイヤルパインズホテル浦和で4/26（金）より発売

まるで宝石のような、さくらんぼスイーツ&ベリースイーツにフレンチシェフ手作りのセイボリーとプレミアムティーのフリーフローを堪能できる贅沢アフタヌーンティー、4月20日（土）予約開始



旬の甘さはじける高級さくらんぼと、埼玉県産のブランドいちご「あまりん」をはじめとしたベリースイーツにフレンチレストランRPRのシェフが手掛けるセイボリー、そして国内最高峰と言われる「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る、スペシャルアフタヌーンティー。スペシャルティの「グリオットチェリー・ロワイヤル」は、チェリー型のムースの中には芳醇なグリオットチェリーソース、まるで巨大なさくらんぼをほおぼるような幸せな甘味が広がります。



グリオットチェリー・ロワイヤル

「チェリー&ベリー アフタヌーンティー」

【予約サイト】 <https://x.gd/a6HXD>

※4月20日（土）15:00～ご予約開始

【利用時間】 14:00～(2時間制)※ドリンクラストオーダーは15分前

【料金】 ¥6,600(税込み・サ別)

【期間】 4/26(金)～6/30(日)

【MENU】



アミューズ：本日の厳選さくらんぼ～ひと口の幸せ～

■アミューズ

・本日の厳選さくらんぼ～ひと口の幸せ～

その日に入荷した一番のおすすめをテイスティングしていただきます



セイボリー

■セイボリー

- ・山梨県産 信玄どりの生春巻き
- ・トリュフ香る魅惑のクロックマダム
- ・ポムピンフリット いちごチリソース



スペシャリテ : グリオットチェリー・ロワイヤル

■スペシャリテ

グリオットチェリー・ロワイヤル
艶やかなガトー・スリーズ仕立て



スタンド Top

■スタンド Top

チェリーパイ・クリスティアン

マカロン・ローズ

モダン・フォレノワール

ジュレ・ア・ラ・モヒート



スタンド Middle

■スタンド Middle

パルフェ・ド・ミルティューユ

シフォン・オ・フリユイ

ブラックベリータルト・テ・ノワール

埼玉県産U FIRM!の“あまりん” ムース



スタンド Bottom

■スタンド Bottom

新玉葱のフラン オニオンクランブルを添えて
ノルウェーサーモンのエスカベッシュ フランボワーズのエッセンス
ひよこ豆のファラフェル ヨーグルトと練り胡麻のタヒーナソース
ホテルメイドのスコーン

■ドリンク

国内最高峰と言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。

○セイロン UVA

セイロンティーの中でも世界三大銘茶にも数えられるウヴァは、東部山岳地帯の標高1,200m以上の高地
で栽培されるハイグロウンティーで、独特の渋みとメントール系の爽快な香りが特徴

○チェリーティー

チェリーを乾燥したハーブで、そのほんのりと柔らかい桜の風味は気持ちを優しく落ち着かせてくれる
香り

○天の上紅茶

100%国産 熊本県天の製茶園 草取りも手作業で、ていねいに育てた茶葉からさらに厳選したのが天の
上紅茶の茶葉。強い香りとコクを楽しめ、ストレートで飲んでもほのかに甘さが感じられる紅茶

【ロイヤルパインズホテル浦和】

浦和駅より徒歩7分、都内・さいたまスーパーアリーナへのアクセスも便利なフルサービスホテル。全11
種の客室と8つのレストラン、多彩な宴会場とチャペルを備え、お客様の人生に寄り添ったサービスをご
提供いたします。



ロイヤルパインズホテル浦和

ロイヤルパインズホテル浦和

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、個室サウナ、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/>

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