

【ロイヤルパインズホテル浦和1Fペストリーショップ ラ・モーラ】Dolceドルチェかき氷の新作「桃とパッションフルーツのドルチェかき氷」を2025年7月22(火)より販売開始！

かき氷の中にはフレッシュの桃と酸味の効いたパッションフルーツのディプロマットがたっぷり！桃の芳醇な甘い香りとパッションフルーツの甘酸っぱい酸味のマリアージュを楽しむかき氷です。



（右）桃とパッションフルーツのドルチェかき氷【ロイヤルパインズホテル浦和1Fペストリーショップ ラ・モーラ】

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（1F）ペストリーショップ ラ・モーラでは毎年ご好評をいただいている「ドルチェかき氷」の第2弾として「桃とパッションフルーツのドルチェかき氷」を2025年7月22日（火）より販売いたします。

旬のみずみずしい桃を丸ごとシロップにし、氷の中には酸味の効いたパッションフルーツのディプロマットとフレッシュの桃がたっぷり。桃の芳醇な甘い香りとパッションフルーツの甘酸っぱい酸味のマリアージュを楽しむかき氷となっております。

「あまりん苺のドルチェかき氷」と「桃とパッションフルーツのドルチェかき氷」の2種をご用意。パティシエのつくる個性豊かなかき氷をぜひお楽しみください。

販売状況に応じて完売の場合もございますので、ぜひご予約をおすすめいたします。

暑い日差しを吹き飛ばすホテルメイドのかき氷で、涼やかなひとときをお楽しみください。

■ドルチェかき氷 各¥1,500



桃とパッションフルーツのドルチェかき氷

旬のみずみずしい桃を丸ごとシロップにし、中には酸味の効いたパッションフルーツのディプロマットとフレッシュの桃をたっぷり。桃の芳醇な甘い香りとパッションフルーツの甘酸っぱい酸味のマリアージュを楽しむかき氷



あまりん苺のドルチェかき氷

食べチョコいちご博2024 甘み部門金賞受賞の埼玉県オリジナルいちご U Firm! の『あまりん』のみで作った特製いちごシロップをふんだんに使用。カスタードと生クリームの特製ディプロマットとサクサクのアーモンドがアクセント。いちごのおいしさがぎゅっと凝縮された一品

■詳細

開催日：～8月31日(日)まで

ご利用時間：11:00～17:00 ※最終入店、ラストオーダー16:00

料金：¥1,500(税金込)

※お席のご利用は90分制

ご予約フォーム

<https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-lamora/reserve>



ペストリーショップ「ラ・モーラ」

店舗名：ペストリーショップ「ラ・モーラ」

住 所：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1 ロイヤルパインズホテル浦和 1F

店舗HP：https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/lamora

【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 外観

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

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/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000471.000003280.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