

新作ドルチェかき氷「完熟富有柿と杏仁豆腐のドルチェかき氷」を2025年9月1(月)より販売開始！【ロイヤルパインズホテル浦和ペストリーショップ ラ・モーラ】

完熟富有柿をシロップにし、中には杏仁豆腐とクリームチーズのアイスクリームを入れたかき氷。上には生クリームに、たっぷりフレッシュの柿を乗せた早秋限定のかき氷です。



左：あまりん苺のドルチェかき氷／右：完熟富有柿と杏仁豆腐のドルチェかき氷

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3弾として「完熟富有柿と杏仁豆腐のドルチェかき氷」を2025年9月1日（月）より販売いたします。

完熟富有柿をふんだんに使用したシロップをかけ、中には杏仁豆腐とクリームチーズのアイスクリームが入っており、上には生クリームにフレッシュの柿をたっぷり乗せた早秋限定の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「完熟富有柿と杏仁豆腐のドルチェかき氷」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。

残暑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



完熟富有柿と杏仁豆腐

完熟富有柿をシロップにし、中には杏仁豆腐とクリームチーズのアイスクリームを入れたかき氷。上には生クリームに、フレッシュの柿をたっぷり乗せた早秋限定のかき氷となっております。



あまりん莓

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：～9月30日(火)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)ドリンクセット追加400円

アレルギー：乳、卵、小麦

※お席のご利用は90分制

※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。

※桃とパッションフルーツのドルチェかき氷は8/31までの販売となります。

ご予約フォーム

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



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

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

TEL：048-827-1161（直通）

【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。

企業名：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/000000496.000003280.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