

【ロイヤルパインズホテル浦和】埼玉県産いちご「あまりん」アフタヌーンティー「ルージュ・ド・あまりん」を2026年1月15日（木）より開催！

ロイヤルパインズホテル浦和 公式サイトで2025年12月20日(土)12:00～ご予約開始



埼玉県産いちご「あまりん」アフタヌーンティー2026 1st 「ルージュ・ド・あまりん」

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（19F）トップラウンジでは2026年1月15日（木）より、埼玉県産ブランドいちご「あまりん」を主役にした【埼玉県産いちご「あまりん」アフタヌーンティー2026 1st ルージュ・ド・あまりん】を開催いたします。

「あまりん」は、濃厚な甘みとほのかな酸味、宝石のように艶やかな深紅色が特長の希少ないいちご。その鮮烈な赤をテーマに、ホテルパティシエによるスペシャルスイーツとフレンチシェフによるセイボリーをご用意いたしました。口に含んだ瞬間に広がる芳醇な果実味と、目にも美しい華やかなアフタヌー

ンティーが、冬の午後を優雅に彩ります。旬の味覚「あまりん」を五感で堪能できる、ルージュが織りなす魅惑のティータイムをお楽しみください。

【ご予約URL】 <https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve>

2025年12月20日(土)12:00～ご予約開始



セイボリー



スペシャルデザート



テイスティング『あまりん』



アフタヌーンティースタンド（上段）



アフタヌーンティースタンド（中段）



アフタヌーンティースタンド（下段）

【期間】 1/15（木）～3/15（日）月曜日定休、祝日営業

【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】 ￥7,700（税込・サービス料別）

【ご予約】 2025/12/20（土）12:00～WEBご予約開始 ※完全予約制

【ご予約URL】 <https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve>



【メニュー詳細】

■アミューズ

・テイスティング『あまりん』

まるで宝石のような「あまりん」は、いちご農家 ユーファーム直送で鮮度が抜群。甘美な香りと濃厚な甘みをご堪能ください。

■スペシャルデザート

・あまりんのフリルパフェ

カクテルグラスの中にはサクサクとしたチョコレートパフ、あまりんのジュレ、フレッシュあまりん、パンナコッタ、マスカルポーネのクリームが層になっており、その上にはたっぷりのあまりんスライスを乗せフリルを表現したライチとザクロのシートジュレで閉じ込めました。トップに薄い苺のアメを乗せて仕上げております。

■アフタヌーンティースタンド（上段）

・バラのジュレとあまりん

奥深い香りのバラのジュレにあまりん、ブルーベリー、ラズベリーを合わせ酸味と甘み、香りが楽しめます。

・あまりんのティラミス

あまりんに模したティラミス。マスカルポーネとクリームチーズを合わせたムースの中にはあまりんのジュレ。真っ赤なグラサージュをかけて、白ごまと苺のヘタがアクセントに。

■アフタヌーンティースタンド（中段）

・あまりんタルト

タルトショコラの中にカスタードクリーム、チョコレートのクランブルとあまりんをまるまる一粒乗せたタルトレット。

・あまりんエクレア

ブラックカカオを使ったエクレアの中に、クレーム ディプロマット、苺とホワイトチョコレートのクリームを絞り、あまりんスライスをトッピング。

・あまりんとピスタチオのショコラ

ブラックカカオを使ったエクレアの中に、クレームディプロマットを絞り、苺とホワイトチョコレートのクリームを絞り、あまりんスライスを乗せて仕上げています。

・ハートのボンボンショコラ

パッションフルーツの酸味が際立つハート型のボンボンショコラ。酸味でお口直しに。

■アフタヌーンティースタンド（下段）

・あまりんスコーン

あまりんを練りこんだ自家製スコーン。苺チョコレートチップやフリーズドライの苺パウダーを練りこみ、苺尽くしのスコーンです。外はサクッと中はしっとりとしたスコーンです。自家製あまりんのジャムとクロテッドクリームと一緒に召し上がりください。

■セイボリー

・ビーガンチーズとビーツのパルフェ

カシューナッツとビーガンチーズのムースにビーツを飾った美しいパルフェです。苺とバルサミコ酢のソースを合わせました。

・サーモンのアイスクリーム仕立て

自家製のサーモンのマリネをオリーブオイルでしっとりとしたコンフィにしました。ミニコーンに乗せてソフトクリームに見立てて。

・豆乳クリームと苺の赤紫蘇マリネ

苺の香り漂う豆乳クリームに赤紫蘇で甘塩っぱいマリネした苺を添えた一品です。

・苺と生ハムの一口ロール

生ハム、カッテージチーズ、サラダを使用したアミューズブッシュ感覚の一品です。

・鮪の温かいタルタル

程よく透き通った旬の鮪を中はレアで軽いフリット仕立てにしました。

・マイクロトマトとモッツアレラチーズの小さなカプレーゼサブレ

甘酸っぱい小さなトマトと小さなモッツアレラチーズが可愛いトマトのサブレに。

・ベリーと合鴨のガトー

合鴨のファルスの旨味をフランボワーズのジュレが引き立てる、ミロワール輝くガトーケーキ



ルージュ

■フリードリンク

ハイクオリティダージリン紅茶専門店「リーフルダージリンハウス」厳選紅茶セレクト。

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はじめ、ダージリンベースのフレーバーティーをフリーフローでお愉しみいただけます。

・ダージリン

キレやコクのある味わいが特徴

・ダージリンストロベリー

甘く優しい苺の香りとスッキリとした味わい

・ハニーストロベリー

ほんのりと香るハチミツが心地よい紅茶。

・ストロベリーラテ

苺の酸味、エスプレッソの苦みを楽しんでいただけるイチゴラテ。

・ルージュ

ハイビスカス、バラの花びらを浮かべたトップラウンジオリジナルフレーバーティー

ほのかに香る華やかな花の香りと酸味が特徴

・アールグレイ

・カモミール

・レモングラス

・コーヒー

・カフェラテ

・アイスコーヒー

・アイ스티ー

※アルコール類は別料金となります

◆トップラウンジ



店舗名：トップラウンジ

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

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 19F

営業時間

12:00～22:00 《月曜日定休・祝日営業》

[Tea Time] 12:00～17:00 (ラストオーダー16:00)

[Bar Time] 17:00～22:00 (ラストオーダー21:00)

ご予約フォーム

https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/toplounge

TEL：(048) 827-1165 (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/000000526.000003280.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