

## 埼玉県産いちご「あまりん」アフタヌーンティー第二弾！やわらかな春の香りに包まれるアフタヌーンティー「あまりん・アン・フルール」を2026年3月19日（木）より開催【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 公式サイトで2026年3月7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 2nd 「あまりん・アン・フルール」

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3月19日（木）より、埼玉県が誇るブランドいちご「あまりん」を贅沢に使用したアフタヌーンティーの第二弾として「あまりん・アン・フルール」を開催いたします。第二弾は通常のアフタヌーンティーに加え、平日限定でナイトアフタヌーンティーも開催。より多くの皆様にお楽しみいただけます。

“花と香り”をテーマに、色とりどりの花と、オレンジフラワーやローズ、エルダーフラワー、ジャスミン、金木犀などの香りを掛け合わせ、五感で楽しむ春のアフタヌーンティーを演出。

あまりんの深い甘みと花の余韻が重なり合うスイーツと、花々に囲まれた庭園のようなセイボリー、

そしてリーフルダーグリーンハウス厳選紅茶が、優雅で芳醇な時間を紡ぎます。

天空のラウンジで、五感に咲く春の物語をお楽しみください。

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

2026年3月7日(土)12:00~ご予約開始。 ※Web予約限定 ※完全予約制



スペシャルデザート



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）



スコーン

## ◆アフタヌーンティー「あまりん・アン・フルール」

【期間】 3/19(木)～5/10(日)月曜日定休、祝日営業

【時間】 14：00～のみ（120分制）

※お席のご利用は16：00までとなります。

※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）

## ◆ナイトアフタヌーンティー「あまりん・アン・フルール」

シャンパンが誘う、夜だけのアフタヌーンティー体験。夜景とともに楽しむ、特別なご褒美時間を。

【期間】 3/19(木)～5/8(金)平日限定・月曜日定休

【時間】 18：00～のみ（120分制）

※お席のご利用は20：00までとなります。

※ドリンクラストオーダーは15分前

【料金】 ￥9,900（税込・TC込・サービス料別）

【特典】 シャンパン付き

【ご予約】 2026年3月7日(土)12：00～WEBご予約開始※Web予約限定※完全予約制

【ご予約URL】 <https://www.tablecheck.com/shops/royalpinetopplounge/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

- ・春のパフェ ～あまりんと花蜜の香りに誘われて～

コットンキャンディーに閉ざされたパフェグラスには、薔薇型のアーモンドババロワを中心に小さな春が。香ばしいパイクラム、クレームディプロマット、ラベンダーとカシスのジュレ、シャンティーマスカルポーネ、、エディブルフラワー、あまりん、苺のメレンゲと層をなします。あまりんソースをかけてお召し上がりください。

### ■アフタヌーンティースタンド（上段）

- ・あまりんとローズのジュレ

～バラの香り～

- ・あまりんのティラミス

～百花蜂蜜の香り～

- ・ユズのボンボンショコラ

～柚子の香り～

### ■アフタヌーンティースタンド（中段）

- ・あまりんとバジルピスタチオのフィナンシェ

～グリーンの香り～

- ・あまりんと金柑のプチシュー

～金木犀の香り～

- ・あまりんとレモンのジュレタルト

～エルダーフラワーの香り～

### ■アフタヌーンティースタンド（下段）

- ・あまりんのショートケーキ

～オレンジフラワーの香り～

・あまりんのモンブラン

～ジャスミンの香り～

## ■スコーン

・あまりんスコーン あまりんジャムとクロテッドクリーム



自家製スモークサーモンの庭園風サラダ



セイボリー

## ■セイボリー

・自家製スモークサーモンの庭園風サラダ

スモークサーモン、トマトコンフィ、セロリのピクルス、キュウリ、ピーツのマリネ、レモンの泡やタブナードマヨネーズ、バジルオイルなど多彩な食材で食感が楽しめるサラダ。

・大葉が香る、苺とトマトの冷製パスタ

甘酸っぱい苺とカラフルなミニトマトの大葉香るジェノベーゼ風冷製パスタ

・チキンと苺、いぶりがっこの一口ボンボン

サラダチキンと苺、いぶりがっこのマリネを北海道産クリームチーズで包み込んだ一品

・ベリーのライスサラダ pot de fleurs

ピーツを使い植木鉢に見立てたタルトに、苺と春野菜の色鮮やかなライスサラダ

・プティポワとフロマージュブランのガトー仕立て

グリーンピースとフロマージュブランの香り豊かなケーキ仕立て

・ハートのもなか ズワイ蟹とワカモレサンド

ズワイ蟹と自家製ワカモレを挟んだ、ほのかに温かなアミューズ

## ■フリードリンク

ハイクオリティダーズリン紅茶専門店「リーフルダーズリンハウス」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、摘みたてダーズリンをはじめ、ダーズリンベースのフレーバーティーをフリーフローでお楽しみいただけます。

### ・ダーズリン

キレやコクのある味わいが特徴

### ・ダーズリンストリベリー

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

### ・プランタン フルール

葡萄の果実味、ほんのりとしたライチの甘みを感じられるドリンク。カルダモンのアクセントをつけたノンアルコールカクテル。

### ・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](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](https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/toplounge)

TEL：(048) 827-1165

**【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/000000543.000003280.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/searchrhp/company\\_id/3280](https://prtimes.jp/main/html/searchrhp/company_id/3280)