

報道関係各位

2022年3月1日 ロイヤルパインズホテル浦和

埼玉県産ブランドいちご「あまりん」使用 **『ロイヤルストロベリーアフタヌーンティーfeat.あまりん』** ロイヤルパインズホテル浦和 トップラウンジで3月5日(土)より開催

ロイヤルパインズホテル浦和(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人: 真野 浩明) は埼玉県産のブランドいちご「あまりん」を主役にした『ロイヤルストロベリーアフタヌーンティーfeat.あまりん』を 2022 年 3 月 5 日(土)から 4 月 30 日(土)までの期間限定で、19 階のトップラウンジにて提供いたします。昨年、予約開始から 2 日間で完売したストロベリーアフタヌーンティーに、今年は「ローズ&ゴールドのキャンディードームに隠された あまりんのイスパハン」や「出来立て0秒いちごモンブラン&ピスタチオのパフェ」をメインスイーツとし、バージョンアップしてお届けいたします。晴れた日には富士山を望める眺望の良いホテル19階のラウンジでストロベリーワールドに浸る、至福の時間をお楽しみください。予約ページ: https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve





『ロイヤルストロベリーアフタヌーンティーfeat.あまりん』では、まず始めに、埼玉県産の新品種ブランドいちご「あまりん」のテイスティングをしていただきます。糖度が非常に高く、香り豊かで、程よい酸味が特徴の「あまりん」本来のおいしさを味わってから、いちごの魅力を活かしたスイーツの数々と、フレンチベースの贅沢なセイボリー(軽食)ご堪能いただきます。ティースタンド最上段には、楽しさとおいしさが詰まった本アフタヌーンティーメイン"ローズ&ゴールドのキャンディードーム"があり、お客様に割っていただくと、中から「あまりんのイスパハン」が現れます。また、セイボリーは、お食事としてもいちごを楽しんでいただくため「フォアグラのポアレ・いちごとナッツのケークサレ」など、工夫をこらしたメニューをご用意いたしました。お好きなだけお召し上がりいただけるフリーフローの紅茶と共に、ゆっくりとご堪能ください。

【プラン概要】

商品名:『ロイヤルストロベリーアフタヌーンティーfeat.あまりん』 ご利用時間:120 分制 ※ドリンクのラストオーダーは終了 15 分前 料金:6,050 円(消費税・サービス料込み)

提供日程:2022年3月5日(土)から4月30日(土)まで ご予約時間:14:00または14:30 ※ご予約はWEB限定で承ります。 予約ページ:

https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve 一休:

https://restaurant.ikyu.com/103018/plan11719140/?num guests=2





【メニュー詳細】

スイーツ

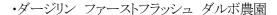
- ・埼玉県産いちご「あまりん」のテイスティング
- ・出来立て0秒いちごモンブラン&ピスタチオのパフェ
- ・ローズ&ゴールドのキャンディードームに隠された 「あまりんのイスパハン」
- ・ストロベリーフルーツサンド
- 半熟カヌレ
- いちごと狭山茶のバターサンド
- ・ストロベリージュエル(いちご飴)
- ・いちごのひとくち大福
- ・スコーン~ストロベリージャム&クロテッドクリームを添えて~
- ・ストロベリー~ホワイトチョコレートがけ~
- •季節のフルーツとマシュマロのルビーチョコレートフォンデュ

セイボリー

- ・フォアグラのポアレ
- •いちごとナッツのケークサレ
- ・ストロベリーライスコロッケ アランチーニ風
- ・スモーキーポテト シガースタイル
- ・春野菜と蒸し鶏の湯葉ロール
- 白いんげん豆のラグー~バゲットを添えて
- ・フレンチレストラン RPR より季節のスープ

フリーフロー紅茶

紅茶専門店「リーフルダージリンハウス」の最高品質のピュアフレッシュガーデンティー4種類を、フリーフロースタイルでお好きなだけお楽しみいただけます。



特別に選定された優秀な茶樹を親樹に持ち、苗木から大切に育まれた紅茶のサラブレッドです。丁寧に手摘みされた若葉は、香り高い春一番の新茶になり、繊細で爽やかな香気・キレの良さ・美しい淡いオレンジ色が特徴です。

・リーフルブレンド

インド北東部ヒマラヤを背にしたダージリンと世界最大の紅茶生産量を誇るアッサム。インドを代表するこの2大銘茶をブレンドしました。ダージリンの豊かな香りとキレのある飲み口、アッサムのコクのある味わいが見事にマッチしたスタンダードなおいしさです。

•ダージリンアールグレイ

アールグレイティーは原茶にベルガモットを着香したもので、王侯貴族のアフタヌーンティーとして優雅でエキゾチックな香気がもてはやされました。中国茶で作られるのが一般的ですが、リーフルのアールグレイは、ダージリンをベースに大変贅沢に作られます。

本日のハーブティ







「あまりん」とは

「あまりん」は埼玉県農業技術研究センターで約8年という期間をかけて生み出された埼玉県産の新品種ブランドいちごです。強い甘味と酸味のアクセントがあり、濃厚な味が特徴です。今回使用しているのは、埼玉県秩父市の「いちご園 和銅農園」で、農薬を極力使わずに自然の力を活かして栽培された高品質の「あまりん」です。





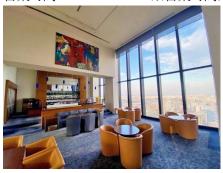




【店舗情報:トップラウンジ】

店舗情報:https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/toplounge/tea-time

営業時間:14:00~17:00 ※営業時間は状況により変動しますので、詳細は店舗情報サイトをご確認ください。







ロイヤルパインズホテル浦和 19 階にある天井高 6m の伸びやかな空間のホテルラウンジです。日中は優雅にランチやティータイムを、夜は夜景とともにオリジナルカクテルや世界の銘酒、ワインを楽しんでいただけます。

ロイヤルパインズホテル浦和

街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

所在地: 埼玉県さいたま市浦和区仲町 2-5-1

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

開業日: 1999 年(平成 11 年) 10 月 7 日

電話番号: 048-827-1111(代表)

公式ホームページ:https://www.royalpines.co.jp/



メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能です。お気軽にご相談ください。

報道関係者からの問合せ先

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

TEL.048-827-1181(直通) FAX.048-827-1115 MAIL. <u>makoto.fukutomi@solarehotels.com</u>(福富)