

## 国産和栗とさつまいも 秋の味覚 アフタヌーンティーWith 出来立て0秒 和栗のモンブラン～小さな和パフェ仕立て～9/15からロイヤルパインズホテル浦和で開催

旬の国産和栗&さつまいもスイーツと、フレンチシェフによるセイボリーをお楽しみいただける贅沢なアフタヌーンティー、スペシャルティには、お客様ご自身で仕上げていただく、人気の出来立て0秒スイーツ「和栗のモンブラン～小さな和パフェ仕立て～」をご用意。国内最高峰といわれる紅茶専門店「リーフルダージリンハウス」の紅茶とともに至福のティータイムをご堪能ください。



国産和栗とさつまいも 秋の味覚 アフタヌーンティーWith 出来立て0秒 和栗のモンブラン～小さな和パフェ仕立て～

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は『国産和栗とさつまいも 秋の味覚 アフタヌーンティー With 出来立て0秒 和栗のモンブラン～小さな和パフェ仕立て～』を2023年9月15日（金）から提供いたします。ご予約は9月9日（土）15:00より下記予約ページにて開始いたします。

予約ページ：[https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant\\_toplounge.html](https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant_toplounge.html)

国産和栗とさつまいも 秋の味覚 アフタヌーンティー

With 出来立て0秒 和栗のモンブラン～小さな和パフェ仕立て～

開催日：9月15日（金）～11月26日（日）月曜定休※祝日は月曜も営業

ご利用時間：14：00～（2時間制）※ドリンクのラストオーダーは15分前

料金：¥6,600（税込サービス料別途）完全予約制

レストランページ：[https://www.royalpines.co.jp/restaurant\\_bar/toplounge](https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/toplounge)



出来立て0秒 和栗のモンブラン～小さな和パフェ仕立て～4

### 【スペシャリテ】

・出来立て0秒 和栗のモンブラン～小さな和パフェ仕立て～

和栗をたっぷり使用した濃厚なモンブランペーストを、お客様ご自身で絞って完成させるパフェ仕立てのデザートです。和栗は熊本県産、または愛媛県産を使用。

ふわふわのジェノワース、フランス産のカソナードシロップと、和の素材のコラボをお楽しみください。



極選一粒和栗

### 【アミューズ】

・極選一粒和栗

高級ブランド和栗（利平栗、ぽろたん、丹波栗、飯沼栗）より、本日のおすすめのいずれかを1粒、一番味が分かりやすい茹でたまごの状態で召し上がっていただきます。素材本来のおいしさをご堪能ください。



セイボリー

### 【セイボリー】

- ・ さつまいもとひよこ豆のフムス 柿のベニエ
- ・ 三元豚のファルシ ラビオリ風 フレンチ薬膳スープに浮かべて
- ・ キーマカレーのブーシェパイ



スタンドトップ

【スタンド：トップ】

- ・イタリア産栗のマロングラッセ
- ・はちみつ風味の林檎マカロン
- ・2種のぶどうとヴェルベーンのジュレ
- ・パンプキンコロネ メープル風味
- ・干し柿×ショコラ



スタンドミドル

【スタンド：ミドル】

- ・さつまいもと洋梨のクランブル ジンジャー&シトロンの香り
- ・紫芋とミックスベリータルトレット
- ・洋栗のムースと無花果のコンポート
- ・鹿児島県産安納芋のスイートポテトブリュレ
- ・柿のグラス ソルベ&フレッシュ



スタンドボトム

#### 【スタンド：ボトム】

- ・ さつまいもとサーモンマリネのフリヴォリテ
- ・ 紅茶合鴨の冷製ローストとトマトのピック
- ・ 五色あられのカリフォルニアロール
- ・ 自家製スコーン 栗の花蜂蜜&クロテッドクリーム

#### 【ドリンク】

国内最高峰といわれる紅茶専門店「リーフルダーズリンハウス」の紅茶をフリーフローでお楽しみいただけます。

##### ●天の上紅茶

100%国産 熊本県天の製茶園 草取りも手作業で、ていねいに育てた茶葉からさらに厳選したのが天の上紅茶の茶葉。強い香りとコクを楽しめ、ストレートで飲んでもほのかに甘さを感じられる紅茶

##### ●マロンティー

秋の実り「マロン」の香りの紅茶。モルトの様に甘く深い味わいのアッサムティーに、栗の香りが優しく香るアロマティー

##### ●ケニア

ビクトリア湖の東方に広がる丘陵地帯とケニア山麓で生産。フレッシュで爽快な個性的な香味を持ち、水色は明るい紅色。リーフタイプは大変珍しい紅茶。

しっかりとした味わいは、濃厚なスイーツとの相性抜群。

ご予約URL

[https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant\\_toplounge.html](https://www.royalpines.co.jp/redirect/restaurant_toplounge.html)

【店舗情報：トップラウンジ】





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

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

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、

個室サウナ、レンタルオフィス、その他  
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/>

---

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](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社  
チェーンホテルマーケティング マネージャー  
福富 誠（Fukutomi Makoto）  
電話：070-3165-6670 メールアドレス：makoto.fukutomi@solarehotels.com