

外側はカリッとしながらも中はもっちりした新食感が特徴の モンリオールスタイルベーグルショップ [bagel & life]が10 日間限定でロイヤルパインズホテル浦和1Fラ・モーラ前にオ ープン

350℃の高温・短時間で一気に焼き上げるため水分が程よく残り、外側はカリッとしながらも中はもっちりした新食感のモンリオールスタイルベーグルです。

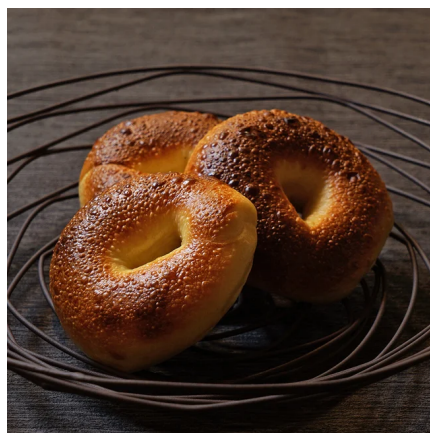


ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和は、モンリオールスタイル ベーグルショップ[bagel & life]を10日間限定でオープンいたします。

350℃の高温で焼くことで、外側はカリッとしながらも中はもっちりした食感のモンリオールスタイルベーグルは、焼きたての1日目はもちろん2日目ももっちり美味しくいただけるのが特徴です。

4/19（土） 20（日） 4/26（土） 27（日） 28（月） 29（火） 5/3（土） 4（日） 5（月） 6（火）の10日間期間限定でホテル1Fペストリーショップ ラ・モーラ前にポップアップショップとしてオープン。新食感のモンリオールスタイルベーグルをぜひご賞味ください。

◆メニュー



プレーン ¥270

今までのむっちり詰まったベーグルと違いしっとりモチモチの食感と少し甘味が特徴のベーグル。二日目でも硬くならず、食べる前にトーストしていただくことで表面がサクッとおいしく召し上がれます。サンドイッチにもお勧めです。いままでベーグルが苦手だった方にも是非。



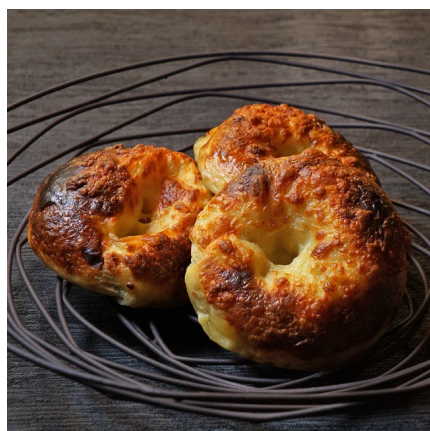
レモンティー ¥380

オランダ産のレモンピールとアールグレイの茶葉のパウダーを練りこみ、甘身の中に紅茶の香りが立っている少しオトナ味になります。こちらはクリームチーズとの相性良。



いちじく ¥380

イチジクのプチプチした食感がたのしいベーグル。このままでも、さらにバターを塗って生ハムを挟むのもおすすめ。



3種チーズ ¥380

生地にゴルゴンゾーラチーズ、ダイスチーズを練りこみ上からさらにシュレッドチーズをかけて焼き上げました。チーズの風味豊かなベーグルで食感も少し軽めにしあげているので、サンドイッチにもおすすめです。



ホワイトチョコとクランベリー ￥380

クランベリーの酸味でホワイトチョコの甘みが際立つベーグル。ぜひこのままがおすすめです。



ソルティチョコ ￥380

生地にココアパウダーを練りこみ、中にもチョコをたっぷり。仕上げにかけたフルールドセルが、クセになる美味しさ。

チョコの濃厚な食感も特徴的で温めると、そのままとはすこし違う食感が楽しめます。



ベーコンチリ ￥380

ベーコンとカイエンペッパーを練りこんだベーグル。辛い物好きにはたまらない一品。

ラスクのようにスライスし、しっかりとトーストして少し食感を硬くするのもおすすめです。生地 sweetness とベーコンの脂、辛さが合わり、とまらなくなるベーグル。

◆開催日

4/19（土） 20（日） 4/26（土） 27（日） 28（月） 29（火）

5/3（土） 4（日） 5（月） 6（火）

計10日間の期間限定開催

◆販売時間

11:00～16:00（売り切れ次第終了）

◆場所

1階ロビー（ペストリーショップ ラ・モーラ前特設会場）

【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。

■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、個室サウナ、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/>

※写真は一部イメージです

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000443.000003280.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

ロイヤルパインズホテル浦和

マーケティング部

MAIL:rp.mkt@solarehotels.com

TEL:048-827-1181(直通)

※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。