

2014年12月
リーガロイヤルホテル東京イチゴ
百年に一度の2015イヤーを祝う苺の祭典

苺フェア 第1弾

2015年1月5日(月)～2月28日(土)
※メニューにより、期間が異なります。

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 ^{かりや ただし} 仮谷 正）は、2015年の幕開けのレストランフェアとして、1月5日（月）から2月28日（土）まで、1階「ガーデンラウンジ」、テイクアウトショップ「メリッサ」、「セラーバー」にて、苺を主役にしたスイーツとカクテルの「苺フェア」を開催いたします。また、百年に一度の苺イヤーを記念し、各レストランで苺を使用したデザートをご用意いたします。なお、「苺フェア」は3・4月も内容を変え、第2弾を実施いたします。

各レストランの詳細は、次頁の通りです。



メリッサ



セラーバー

なお、同時期に「中国料理 皇家龍鳳」「日本料理なにわ」「ダイニング フェリオ」で、「冬に味わう海鮮フェア」を開催しています。
詳細は別紙リリースをご覧ください。

■ 苺フェア 概要

ガーデンラウンジ 営業時間: 11:00~19:30 (L.O. 19:00)

いち早く春の香りを届ける苺を使ったスイーツ 2 品をご用意します。苺のザクザクミルフィーユ、3 種の苺デザートプレートのどちらも、食べごたえ十分の愛らしいスイーツです。目の前に広がる庭園に春の兆しを探しながら、吹き抜けのゆったりとした空間でティータイムを楽しんでいただけます。

◇本フェアの展開期間: 2015 年 1 月 5 日(月)~2 月 28 日(土)

◇内容

- ・「苺のザクザクミルフィーユ パニラアイスクリーム添え」 2,258 円
パイ生地を重ねた定番のケーキとは趣きを変え、カスタードクリームにサクサクのパイ生地と苺を差し込む斬新なスタイルのミルフィーユ。プレートに添えるパニラアイスクリームや苺のコンフィチュールで味に変化をつけてお召し上がりいただけます。



- ・「3 種の苺デザートプレート」 2,376 円 ※除外日: 1 月 17 日(土)~2 月 14 日(土)
苺のスイーツの中でも特に人気の高い、苺のタルト、苺のムース、苺のミルフィーユ、それぞれのミニサイズをひとつのプレートに盛り付け、3 種類の味が同時に楽しめる欲張りなセット。
苺のタルトは、パリパリのパイ生地にカスタードクリームをたっぷり詰め、苺の甘酸っぱさが際立つように生クリームをアクセントにトッピング。
ドーム型の形も可愛い苺のムースは、滑らかな食感をお楽しみいただけます。
苺のミルフィーユは、パイ生地でカスタードクリームと苺を挟んだオーソドックスなミルフィーユです。



メリッサ 営業時間: 10:00~20:30

テイクアウトショップ「メリッサ」では、苺のケーキを 3 種類をご用意いたします。今年はお酒を効かせて楽しめる大人の方向けのケーキ「苺のサヴァラン」をご用意しています。

◇本フェアの展開期間: 2015 年 1 月 5 日(月)~2 月 28 日(土)

◇内容

- ①「苺のタルト」 500 円(税込)
パリパリとした食感の生地の上に、カスタードクリームと苺を飾った定番のタルト。フルーティーな味わいが爽やかな春にぴったり。
- ②「苺のロールケーキ」 430 円(税込)
苺のコンフィチュールとコンデンスミルクを入れてコクを出したクリーム。このクリームを白いスポンジ生地でロールするシンプルで奥深い味わいが魅力のロールケーキ。
- ③「苺のサヴァラン」 480 円(税込)
苺のピューレを合わせたシロップをたっぷり染み込ませたしっとりスポンジが魅力。中にはカスタードクリームをつめ、苺をあしらったデコレーションもシックな大人のケーキです。ケーキに刺したスポイトには苺のリキュールを入れ、お酒がお好きな方は、このスポイトで分量を加減しながら、リキュールを入れてお召し上がりいただけます。



セラーバー 営業時間: 18:00~24:00 (L.O. 23:30) ※日曜定休

苺特有の甘味や酸味をいかし、その特長と相性の良いお酒を選び 3 種類のオリジナルカクテルをご用意します。

◇本フェアの展開期間 : 2015 年 1 月 1 日 (木・元日) ~ 2 月 28 日 (土)

◇内 容:

- ① 「苺のミルクカクテル」 1,901 円
つぶした苺と牛乳、そしてホワイトポートワインで深みを出したカクテル。
- ② 「ストロベリーマティーニ」 1,901 円
マティーニに、苺を加えアレンジ。苺の味わいで辛口カクテルも飲みやすく。
- ③ 「レオナルド」 2,376 円
苺とシャンパンを合わせ、すっきりとした味わいに。



苺のデザートをご用意するレストランおよびコース

「苺フェア」にあわせ、以下のレストランでは 1 月から 2 月に苺のスペシャルデザートが付くコースメニューをご用意いたします。

※レストランにより期間が異なります

【中国料理 皇家龍鳳】

ランチ「龍鳳ランチ」3,327 円、「ふかひれと海鮮を味わうランチ」5,940 円
ディナー「鳳珠」9,504 円

【日本料理なにわ 懐石】

ランチ「四季の野点箱」4,158 円
ディナー「なにわ会席」9,504 円

【日本料理なにわ 鉄板焼】

ランチ「黒毛和牛と真鯛のランチ」5,940 円
ディナー「黒毛和牛とタラバ蟹のディナーコース」11,880 円

【ダイニング フェリオ】

「ウィークデーディナーコース」3,600 円・4,700 円・6,000 円

※料金には特別な表記がない限り、税金・サービス料が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニュー内容の変更やメニューの販売停止をさせていただく場合がございます。

お客様からのご予約・お問い合わせ先

リーガロイヤルホテル東京 TEL. 03-5285-1121 (代表)

ホームページ <http://www.rihga.co.jp/tokyo>