

2015年2月  
リーガロイヤルホテル東京

## 「ガーデンラウンジ」 苺フェア第2弾

# 「3種の苺デザートプレート」

期間:2015年3月1日(日)~4月30日(木)

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)は、3月1日(日)から4月30日(木)まで、1階「ガーデンラウンジ」で苺のスイーツ3種を1つのプレートに盛り合わせた「3種の苺デザートプレート」を販売いたします。

「ガーデンラウンジ」は2014年秋から、味比べを楽しめる3種のデザートプレートシリーズを展開。苺のスイーツは種類が豊富なことから、1月からの「苺フェア」に続き、3月からはさらにメニューを変え、新しい苺スイーツ3種類をワンプレートでご用意し販売いたします。

なお、現在実施中の苺イヤーを記念した「苺フェア」が好評につき、テイクアウトショップ「メリッサ」では4月30日まで継続して苺のスイーツを、また各レストランでも苺を使用したデザートをご用意いたします。

メニューの詳細は、以下の通りです。

### ■メニュー概要 ※料金には税金・サービス料が含まれております。

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

◇メニュー名:「3種の苺デザートプレート」 コーヒーまたは紅茶付き

◇価格:2,376円

◇期間:2015年3月1日(日)~4月30日(木)

◇時間:11:00~19:30(L.O.19:00)

◇内容:

「フランスのショートケーキ」と呼ばれるカスタードクリームとバタークリームをベースとした『フレジェ』、白い生地に苺の赤が映える可愛い『苺のロールケーキ』と『苺のシュークリーム』の3種のミニサイズを1つに。  
※期間中はテイクアウトショップ「メリッサ」でも販売いたします。  
テイクアウト料金:1,200円(税込)



**メリッサ** 期間:~4月30日(木)、営業時間:10:00~20:30

①「苺のタルト」500円(税込)

バリバ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ブリオッシュに、カスタードクリームをつめ、苺をあしらった大人のケーキ。ケーキに刺したスパイトには苺のリキュールを入れ、お酒がお好きな方は、このスパイトで分量を加減しながら、リキュールを入れてお召しあがりいただけます。

**苺のデザートをご用意するレストランおよびコース** \*レストランにより期間が異なります ※南アフリカ海域産主体

【中国料理 皇家龍鳳】 ランチ「龍鳳ランチ」3,327円、「花飾り」5,346円/ デイナー「花だより」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「国産牛と活イセエビ※のランチ」5,940円 デイナー「黒毛和牛と活イセエビ※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

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) <http://www.rihga.co.jp/tokyo>