

桃フェア

～瑞々しさいっぱいの涼感スイーツ&カクテル～

2015年7月1日(水)～8月31日(月)

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、2015年7月1日（水）から8月31日（月）までの期間、「ガーデンラウンジ」、「セラーバー」および「メリッサ」にて夏に旬を迎える果物“桃”を素材に『桃フェア』を開催いたします。

「桃フェア」の詳細は次頁の通りです。



ガーデンラウンジ

上: 3種の桃デザートプレート

下: 桃のミルクかき氷



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」にて「アウビフェア」を開催しています。
詳細は別紙リリースをご覧ください。

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

フェアに合わせ、4種類のスイーツをご用意します。人気の「3種のデザートプレート」シリーズは、モンブラン・フォンダンショコラ・苺・抹茶に続き、本フェアでは淡いピンクの色が可愛い「桃」を主役にした、タルト、ムース、シュークリームの3つの味が1度に楽しめる欲張りプレートです。また、食べにくいミルフィーユを、盛りつけの段階でザクザクと崩し、女性にも安心してお召し上がりいただける「桃のザクザクミルフィーユ ソフトクリーム添え」や、夏にぴったりのかき氷など、さわやかで涼しげなメニューが並びます。

- ◇期間: 2015年7月1日(水)~8月31日(月)
- ◇時間: 11:00~19:30(L.O. 19:00)
- ◇内容:

①「3種の桃デザートプレート」 コーヒーまたは紅茶付き 2,376円

左: 桃のパリパリタルト

パリパリのパイ生地にアマンド生地、カスタードクリームをのせ、コンポートした桃をトッピング。

中: 桃のムース

ドーム型が可愛い桃のピューレ入りムース。甘いシロップが染み込んだコンポートの桃入り。

右: 桃のシュークリーム

サクサクのシュー生地に、カスタードクリームと生クリーム、2種類のクリームで桃を挟みます。

※テイクアウト用を「メリッサ」で販売 1,200円(税込)



②「桃のザクザクミルフィーユ ソフトクリーム添え」 コーヒーまたは紅茶付き 2,258円

苺フェアでご好評をいただいた、ザクザクミルフィーユの第2弾。パイ生地を重ねた定番のミルフィーユケーキとは趣きを変え、カスタードクリームに生クリームを重ね、サクサクのパイ生地を差し込み、桃をのせた斬新なスタイルのミルフィーユ。桃のしっとりとした食感とパイ生地のサクサク感のコントラストが絶妙の組み合わせです。

③「桃のミルクかき氷」 ドリンクセット(コーヒーまたは紅茶) 2,376円

まろやかな味わいが特長のミルクかき氷に桃をトッピング。さらに、ミルク味が引き立つようにピーチソース、パッションフルーツソース、コーヒーゼリーの3種類を添えました。お好みで味を変えてお楽しみいただけます。

④「アイスピーチティー」 1,664円

桃と相性の良いダージリンティーに桃の実を数切れ加え、さわやかで香り豊かなドリンクに仕上げます。

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

夏にふさわしい、2種のカクテルが登場。非日常感に浸れるホテルのバーで、夏の夜をお楽しみいただけます。

- ◇期間: 2015年7月1日(水)~8月31日(月)
- ◇時間: 18:00~24:00(L.O. 23:30)
- ◇内容:

写真右: 「フレッシュ ベリーニ」 2,495円

桃の果汁にシャンパーニュを加えたカクテル。キリッとしたシャンパーニュの味わいがまろやかな桃の甘さを引き立てます。

写真左: 「ピーチモヒート」 1,901円

ラムとたっぷりのミントを合わせたモヒートに、桃のジュースを加えたカクテル。さっぱりとした中に、桃の風味が広がります。



メリッサ 営業時間: 10:00～20:30

果汁たっぷりて瑞々しい甘さの桃の特長をいかし、涼しげなスイーツ4種と焼き菓子1種をご用意します。定番のショートケーキやロールケーキの桃バージョン、涼やかなグラスデザート「桃のさわやかブラマンジェ」などの他に、焼き菓子の「ピーチパウンドケーキ」も登場。なお、フェア期間中「ガーデンラウンジ」でご提供する「3種の桃デザートプレート」は、ご自宅や手土産でお楽しみいただけるよう、テイクアウト商品としてもご用意いたします。

◇期間: 2015年7月1日(金)～8月31日(月)

◇時間: 10:00～20:30

◇内容:

◇メニュー名:

①「たっぷり桃のショートケーキ」 480円(税込)

リーガロイヤルホテル東京のオリジナルのショートケーキの桃バージョンが登場。ケーキの中にもトッピングにもふんだんにカットした桃を使っているのが特長。

②「桃のしっとりロールケーキ」 420円(税込)

桃、クリームチーズ、はちみつを加えたクリームをスポンジで巻いたロールケーキ。

③「桃のさわやかブラマンジェ」 450円(税込)

桃のブラマンジェと桃のジュレ、2層のグラスデザートのスィーツ。スパイトには桃のリキュールが入っており、お好みで加えてお召し上がりいただけます。

④「3種の桃デザート」 1,200円(税込)

桃のパリパリタルト、桃のムース、桃のシュークリームの3種の詰め合わせセット。

◇メニュー名: 「ピーチパウンドケーキ」

◇価格 カット 220円(税込) 1本(サイズ:11cm)1,200円(税込)

桃とアプリコットのドライフルーツが入った焼き菓子です。



※特別な記載がない限り、料金には税金・サービス料が含まれています。

※食材の入荷状況により、メニュー内容の変更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) <http://www.rihga.co.jp/tokyo>