

い も く り な ん き ん

芋栗南京フェア

優しい甘さを味わう実りの秋

2015年9月1日（火）～10月31日（土）

※商品により、販売期間が異なります。

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9月1日（火）から10月31日（土）まで、「ガーデンラウンジ」と「メリッサ」で、秋の味覚を代表する芋、栗、かぼちゃをテーマに「芋栗南京（いもくりなんきん）フェア」を展開します。

「芋栗南京フェア」の詳細は、次頁の通りです



ガーデンラウンジ

「3種の芋栗南京モンブランプレート」



メリッサ

「栗名月」・「栗のロールケーキ」

同時期に「日本料理なにわ(懐石)」にて『松茸メニュー』を、テイクアウトショップ「メリッサ」にて『ハロウィンスイーツ』を販売しています。詳細は別紙リリースをご覧ください。

■「芋栗南京フェア」概要

ガーデンラウンジ 営業時間：11:00～19:30(L.O. 19:00)

昨年大人気を博したモンブランケーキのセットが、今年は栗、かぼちゃ、紫芋を素材に「3種の芋栗南京モンブランプレート」となって登場します。渋皮付きの栗の甘露煮を使用した、当ホテルの秋スイーツの定番である「栗名月」のほか、アーモンドの香ばしさが特長の、マカロン生地に似た「シュクセ」を土台にしたかぼちゃのモンブラン、軽い食感のメレンゲ生地とともにお召し上がりいただく紫芋のモンブランをワンプレートにセット。それぞれ、甘く煮た芋やかぼちゃなどが入っており、異なる3つの味を食べ比べできるのが魅力です。その他、栗のテイストをふんだんに取り入れたパフェや、やさしい甘みがスイーツにぴったりのかぼちゃを使用したプリンやミルフィーユをご用意いたします。

◇期間：2015年9月1日(火)～10月31日(土)

◇内容

①3種の芋栗南京モンブランプレート コーヒーまたは紅茶付き 2,376円
奥から(栗名月・かぼちゃ・紫芋)
※テイクアウトショップ「メリッサ」でも販売 1,200円(税込)

②マロンパフェ コーヒーまたは紅茶付き 2,258円
サクサクとした食感の薄焼きクレープ生地とマロン、生クリームを重ねた層の上に、モンブランクリームやマロングラッセをトッピング。秋らしい味わいをご堪能いただけるパフェ。

③かぼちゃ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
好評のザクザクミルフィーユ第3弾。秋はひと口サイズのかぼちゃの甘露煮とパイ生地よりさらにサクサクと軽い食感のカダイフ(小麦粉を糸状に揚げたもの)をクリームの上にのせ、お好みで合わせてお召し上がりいただけます。
甘く煮たかぼちゃのほっくりとした食感、しっとりとしたクリーム、カダイフのサクサク感のコントラストが絶妙な組み合わせです。

④かぼちゃプリン メープルシロップ添え コーヒーまたは紅茶付き 2,139円
かぼちゃのピューレを使用したとろけるような味わいのプリン。お好みでメープルシロップをかけてお召し上がりいただけます。



メリッサ 営業時間：10:00～20:30

2006年初登場以来、秋の名品として大人気のモンブラン「栗名月」のほか、人気のロールケーキの栗バージョンなどのスイーツをご用意します。「ガーデンラウンジ」でご提供する「3種の芋栗南京モンブランプレート」はテイクアウト商品としても販売します。

◇内容：

①「栗名月」 850円(税込)
※期間：2015年9月1日(火)～10月31日(土)
渋皮付きの甘露煮を丸ごと1個、生クリームで包み込み、さらにスポンジの上を国産栗のペーストでデコレートした贅沢なモンブラン。

②「栗のロールケーキ」 450円(税込)
※期間：2015年9月1日(火)～9月30日(水)
砕いた栗の甘露煮と栗のクリームを、コーヒーのスポンジ生地で巻きこむロールケーキ。

「3種の芋栗南京モンブランセット」 1,200円(税込)
※期間：2015年9月1日(火)～10月31日(土)
栗名月・かぼちゃ・紫芋の3種のモンブランをセットにしたお得で欲張りなテイクアウトスイーツです。



※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>