

わくわくがいっぱい詰まった苺タルトパイ

「いちご摘み」

グルメブティック メリッサ

2017年2月1日(水)～3月31日(金)

リーガロイヤルホテル(大阪市北区中之島、総支配人 たなべ よしひろ 田辺 能弘)のテイクアウトショップ「グルメブティック メリッサ」では、かご型のパイに苺がたっぷり詰まったパティシエ特製の春のスペシャルケーキ「いちご摘み」(税込 8,640円)を、2017年2月1日(水)から3月31日(金)のあいだ、1日3台の予約限定で販売します。

「いちご摘み」は全体が1つの大きな苺タルトパイになるように仕上げたかご型のケーキで、2016年の春に新発売して大変ご好評をいただいたことから、2017年も販売を決定しました。

パイ生地で作ったかごの中にクレームダマンド(アーモンドクリーム)を敷きつめ、その上にカスタードクリームを絞り、苺やシュークリームをトッピングしています。さらにチョコレートで作ったバラの花やリボンでかごを飾りました。まるでいちご摘みに行ったようなわくわくがかごいっぱい詰まった「いちご摘み」は、土台のクッキーもすべてお召し上がりいただけます。

メッセージプレートを添えることができ、お誕生日はもちろんのこと、卒業や入学のお祝い用のプレゼントなどにもぴったりです。



■「いちご摘み」概要

【販売場所】 グルメブティック メリッサ (1階) 10:00～20:00

【予約期間】 2017年1月25日(水)～3月24日(金)

※1日3台限定 要予約

※予約はお渡し日の7日前まで承ります。

【販売期間】 2017年2月1日(水)～3月31日(金)

【価格】 本体価格 8,000円 (消費税込 8,640円)

【サイズ】 ヨコ約 11cm、高さ約 17cm(取手を含む)

【内容】 いちご摘みのわくわく感を表現したスペシャルケーキ。かご型のパイの中にクリームダイヤモンドとカスタードクリームを敷き詰め、かごから溢れんばかりにいちごとプチシューを飾っています。メッセージプレートを付けてお祝い用のプレゼントにもぴったり。



メッセージプレート



<お客様のご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル グルメブティック メリッサ TEL. 06-6448-2412 (直通)

リーガロイヤルホテル ホームページ

<http://www.rihga.co.jp/osaka>

*** 本件に関する取材の問い合わせ先 ***

リーガロイヤルホテル グループサービス部門

広報担当 村田 真弓、高橋 佐都

〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島5-3-68 TEL. 06-6441-1684(直通) FAX. 06-6441-1474