

8月の日曜日限定 初開催

日替わりの限定スイーツや目の前で仕上げる炎の演出も

サマーデザートビュッフェ

2017年8月6日・13日・20日・27日(いずれも日曜日)

リーガロイヤルホテル東京(東京都新宿区 総支配人 ^{きたがき まき}北垣 真紀)は8月の日曜日(6日・13日・20日・27日)に「ガーデンラウンジ」では初めてとなる「サマーデザートビュッフェ」を開催します。

緑あふれる一万坪の庭園に面した吹き抜けの空間の「ガーデンラウンジ」で、日曜日限定のデザートビュッフェを開催します。国内外で経験を積んだシェフパティシエ ^{いしわ}石和による、約30種類のオリジナルデザートをお好きなだけお召しあがりいただけます。夏らしさを感じるグラスデザートやフルーツのアイスキャンディーをはじめ、日替わりでご用意するこの日限定のマカロンや焼き菓子、ホテルならではの炎の演出“チェリージュビレ”や“クレープシュゼット”などをご用意。天井高約8メートルの開放感あふれる空間で、夏のデザートタイムをお楽しみいただけます。

「サマーデザートビュッフェ」の詳細は、次頁の通りです。



デザートイメージ



ガーデンラウンジ店内



シェフパティシエ ^{いしわ きよはる}石和 梧

国内の4店舗の洋菓子店で経験を積み、2009年リーガロイヤルホテル東京入社。フランス・パリのレストランやパティスリーでの研修の後、2013年シェフパティシエに就任。緻密に構成されたレシピに基づく繊細な味わいや芸術性の高い仕上げを施したケーキに定評がある。

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 グループサービスチーム(販売促進) 縄手・竹村
 TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-1242 / インスタグラムアカウント: @rihgaroyalhotel_tokyo
 〒169-8613 東京都新宿区戸塚町1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>

ガーデンラウンジ 営業時間 11:00～19:30(L.O.19:00)

【日時】 2017年8月6日、13日、20日、27日(いずれも日曜日)

◆ 90分制

◆ 3部制 <ご来店時間 14:00 / 16:00 / 18:00>

【料金】 大人 ¥3,800 / 小学生 ¥1,900

(いずれもデザートビュッフェ、ドリンク、税金・サービス料含む)

◇デザートメニュー<一例>

- ・ローズヒップとハイビスカスのジュレ
- ・赤い果実のヴェリーヌ
- ・紅茶のクレームブリュレ
- ・プティシューパリジェンヌ
- ・パリパリモンブランタルト
- ・苺とフランボワーズのアイスクャンディー
- ・パイナップルとキウイのアイスクャンディー
- ・幸せのチーズケーキ など



◇お客様の目の前で仕上げるデザート

- ・チェリージュブレ
- ・クレープシュゼット
- ・パンケーキ



◇軽食

- ・キッシュロレーヌ
- ・九条ねぎとじゃこのシフォン・サレ 柚子胡椒風味

◇日替わりテーマの限定デザート

【6日・20日:シトラス】

- ・レモンのマカロン
- ・オレンジとパッションフルーツのヴェリーヌ
- ・グレープフルーツのムース
- ・柑橘フルーツのタルト

【13日:フランス菓子】

- ・ショコラフランボワーズのマカロン
- ・フロマージュブランとヴェルヴェンヌのヴェリーヌ
- ・ガトーバスク
- ・カヌレ・ド・ボルドー

【27日:ショコラ】

- ・ショコラのマカロン
- ・ショコラショー
- ・ダイヤモンドショコラ
- ・チョコレートピッツァ



※特別な記載がない限り、料金は税金・サービス料を含みます。※食材の入荷状況により、メニュー内容を変更する場合があります。※写真はすべてイメージです。

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