

都ホテル 尼崎 いちごを満喫「ストロベリーアフタヌーンティー」 & 「春のスイーツコレクション」を販売

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号）は、2024年4月1日（月）から5月31日（金）までの期間、ストロベリーアフタヌーンティー&春のスイーツコレクションを販売します。

ストロベリーアフタヌーンティーでは、グラス仕立てのフレイエやいちごとピスタチオのタルトレット、いちごのマリネとマスカルポーネなど、いちごを使ったスイーツの数々をご堪能いただけます。

また、春のスイーツコレクションでは、プチシューを飾ったサントノーレやサワークリームといちごをサンドしたブリオッシュなど見た目も愛らしい春のスイーツを5種類ご用意します。

ティータイムを華やかに彩るスイーツで優雅な午後のひとときをお過ごしください。

詳細は別紙をご覧ください。



ストロベリーアフタヌーンティー

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>

都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部

〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1

TEL：06-6488-4777 FAX：06-6488-0711

■実施概要■

【実施期間】 2024年4月1日（月）～5月31日（金）

【実施店舗】 ザ・ラウンジ&ケーキショップ

ストロベリーアフタヌーンティー

【提供時間】 11：00～17：30

2日前までのご予約にて承ります。

【料 金】 4,000円

【メニュー】

いちごのミルクレープ / グラス仕立てのフレジエ / いちごの生チョコレート / 生チョコレートホワイト
 いちごとピスタチオのタルトレット / いちごのレアチーズタルト / いちごのシュークリーム
 いちごとホワイトチョコレートのマカロン / いちごとベリーのガトー / ガトーショコラ
 いちごのマリネとマスカルポーネ / いちごとヨーグルトの薔薇仕立て / いちごのマーブルケーキ
 クロケットアマンド / コーンとブロッコリーのキッシュ / スコーン（プレーン・いちご）
 淡路島産玉ねぎ食パンのオープンサンド / 紅茶（ロンネフェルトティー）またはコーヒー



ストロベリーアフタヌーンティー

春のスイーツコレクション

【提供時間】 11：00～17：30

【メニュー】

□いちごのブリオッシュサンド 850円

ラム酒風味のシロップを染み込ませ、
 クレームダイヤモンドを塗って焼き上げたブリオッシュに
 いちごとサワークリームをサンドしています。

□シャルロットフレーズ 800円

いちごをたっぷり使ったムースとバニラのババロワを合わせました。
 中にフレーズデボワのジュレを入れています。いちごの風味を存分に堪能できる一品です。

□サントノーレプランタン 750円

春らしいピンク色がかわいいプチシューを飾りました。
 中央にはリュバークといちごのジュレ、ピスタチオのクリームを入れています。

□エタン 750円

なめらかな口当たりとさっぱりとした味わいのレアチーズケーキ。
 フォークを入れるとブルーベリーソースが流れ出るようになっています。

□瀬戸内レモントルト 700円

広島瀬戸田町のレモンを使ったタルトです。
 まろやかな酸味のクリームにコンフィした皮と、レモンをまるごと味わえる一品です。



春のスイーツコレクション

※テイクアウトまたはザ・ラウンジにてお召し上がりいただけます。

※表示料金は消費税を含むテイクアウト料金となります。

【ご予約・お問い合わせ】

1F ザ・ラウンジ&ケーキショップ

直通TEL 06-6488-4961

営業時間 10:00~18:00 (L.O.17:30)

店舗URL <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/restaurant/lounge/>

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※写真はすべてイメージです。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※営業日および営業時間を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

以 上