
都ホテル 尼崎

「ロンネフェルトティー ランチセミナー」開催 クリスマスティー作りにチャレンジ

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、2022年11月16日（水）に第14回となる「ロンネフェルトティー ランチセミナー」を開催します。

1823年にヨハン・トビアス・ロンネフェルト氏によって設立された歴史あるドイツのロンネフェルト社認定のティーマスター森 直樹氏を講師にお招きし、紅茶の魅力をご紹介する人気のセミナーです。

第14回となる今回のテーマは、「クリスマスティー作りにチャレンジ」。茶葉にスパイスやハーブをブレンドし、自分好みのクリスマスティーを作っていただきます。

セミナー終了後には、シェフの心尽くしのランチコースをご用意します。紅茶の香りに包まれながら、ゆったりと優雅なひとときをお楽しみください。

詳細は別紙をご覧ください。



< 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■

【開催日時】 2022年11月16日（水） 12：00～14：00
（セミナー12：00～13：00 / ランチタイム13：00～14：00）

【会場】 2階宴会場

【料金】 お一人様 6,500円 / 都プラス会員 6,200円
※セミナー料・ウェルカムティー・ランチコース・サービス料・消費税含む。
※ご予約は11月14日（月）までにお申し込みください。

【ランチコース】

前菜 ズワイ蟹とアンディープ、小海老と姫人参のマリネ
パテとプティパンケーキ うずら卵添え、いちごとカマンベール
スープ きのこのポタージュ チキンテリーヌとごぼうのチップ
メイン 牛フィレスステーキ クリームチーズとトマトコンフィ添え
デザート 洋梨のキャラメリーゼ バニラアイスを添えて
小菓子 ケークオフリュイ

【講師プロフィール】

森 直樹氏（ロンネフェルト社認定 ティーマスター・ゴールド）

飲食店企画会社などを経て、ロンネフェルト紅茶の日本総代理店へ入社。2004年にロンネフェルト社認定のティーマスターとなる。ホテル、レストラン、カフェの紅茶トレーニング、メニュー開発などに携わりながら各地のホテル、カフェなどでティーセミナーを主催。またカフェスクールなどの専門学校でも紅茶の講習を担当している。

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 直通TEL 06-6488-4777（10：00～19：00）

※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。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制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/>

【ロンネフェルト】

ロンネフェルト社は1823年にヨハン・トビアス・ロンネフェルト氏によって設立されたドイツの老舗紅茶メーカーです。その優れた品質、時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作り出したロンネフェルトティーの深い味わいは伝統ある最高級ホテルはもちろん、ヨーロッパの多くの人たちに愛されています。選りすぐられたトップクラスの茶葉は、クオリティシーズンに丁寧に手摘みされ、昔ながらのオーソドックスな製法で生み出された最高傑作です。

その味わいと香りは熟練したティーマスターの舌をもうならせる程の味わいを持っています。