

---

## 都ホテル 尼崎

### クリスマスシーズンを楽しむ紅茶作りを体験 「ロンネフェルトティー ランチセミナー」開催

---

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、2025年11月26日（水）に、第20回「ロンネフェルトティー ランチセミナー」を開催します。

歴史と格式を誇るドイツのロンネフェルト社認定のティーマスター森 直樹氏を講師にお迎えし、紅茶の魅力をご堪能いただける人気のセミナーです。

今回のテーマは、「クリスマスとスパイスの美味しい関係」。セミナーでは、クリスマスを迎える準備として楽しむクリスマスティー作りや、スパイスごとのティーテイastingを体験していただけます。さらに、セミナー終了後、当ホテルのシェフが腕をふるう1日限りの特別ランチコースをご用意します。

上質な紅茶と美食が織りなす、優雅で華やかなひとときを心ゆくまでお楽しみください。

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】 2025年11月26日（水） 12：00～14：30

（セミナー12：00～13：00 / ランチタイム13：00～14：30）

【会 場】 宴会場

【料 金】 お一人様 7,800円 / 都プラス会員 7,500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24日（月）までにお申し込みください。

### 【ランチコース】

前菜 紅ズワイ蟹入りズッキーニのロール / ドライフルーツとナッツのテリーヌ  
アンディーブとサーモンリエット / 焼き蕪と生ハム タスマニアマスタード

スープ 栗のポタージュ 大黒占地と丹波鶏のコンフィー添え

メイン 牛フィレスステーキ 焦がしバター入りバルサミコソース ポムガレットと玉子添え

デザート ナガノパープルとカシスのエミスフェール ヴァンルージュのエラスティック

小菓子 ラングドシャ / ブッセフロマージュ

### 【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の講師として活躍。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。

### 【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。



SELECTED TEA SINCE 1823

### 【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。

### 【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