

都ホテル 尼崎

世界で愛される「ミルクティー」の魅力をひも解く 「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、2026年11月25日（水）に、第22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老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」社認定のティーマスター森 直樹氏を迎えて、紅茶の奥深い魅力に触れるセミナーをお届けします。

今回のテーマは、「世界で愛されるミルクティー」。イギリスをはじめ、インドや香港など世界各地で親しまれているミルクティーをご紹介しますとともに、その背景や特徴、味わいの魅力をひも解いていきます。さらにご自宅でも美味しいミルクティーを淹れるコツや、スパイスの豊かな香りが広がるチャイ作り体験もお楽しみいただきます。

セミナー終了後には、当ホテルのシェフによる1日限りの特別メニューをご用意します。

いつもの一杯が、より豊かに味わい深くなるような、上質な紅茶と美食が織りなす、優雅なひとときを心ゆくまでご堪能ください。

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】 2026年11月25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】 3階宴会場

【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23日（月）までにご連絡ください。

【ランチコース】

前菜 紅ズワイ蟹と大葉のパートブリック巻き / 神山椎茸と小海老の香草バター焼き
加賀蓮根と黒豚のスティックアッシュェ うずら卵添え / 栗とリコッタチーズのパンケーキ
スープ 蛤入りシーフードロワイヤル
メイン 牛フィレ肉のステーキ マディラワインソース ポルチーニ茸とトリュフ添え
デザート ブラムリーのコンサントレ 青リンゴのソルベとアールグレイのジュレ
小菓子 デュシェスとロシェアマンド

【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