

埼玉県産いちご「あまりん」アフタヌーンティー第二弾～苺畑のガーデンパーティー【Spring】～ロイヤルパインズホテル浦和にて2025年3月18日（火）より開催！

埼玉県産のブランドいちご「あまりん」を贅沢に使用したアフタヌーンティー第二弾開催決定！春のいちご畑をイメージした華やかなプレートで、ガーデンパーティー気分をお楽しみください



苺畑のガーデンパーティー【Spring】

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役社長：井上 理）が運営するロイヤルパインズホテル浦和（19F）トップラウンジでは、埼玉県産いちご「あまりん」アフタヌーンティー第二弾「苺畑のガーデンパーティー【Spring】」を2025年3月18日（火）より開催いたします。「いちご博2024 金賞」など数々の品評会で受賞歴のあるいちご農家「ユーファーム」直送の埼玉県産いちご「あまりん」を使った、ホテルパティシエによるスペシャルスイーツとフレンチシェフによるセイボリーをガーデンパーティー感覚でお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。

ご予約はWEB限定2025年3月15日（土）12:00より開始いたします。

【ご予約URL】 <https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve>



アミューズ：いちご農家 ユーファーム直送「あまりん」のテイスティング



スペシャル：あまりんのストロベリーフィールズ



ホテルメイドスコーン&あまりんジャム・クロテッドクリーム



セイボリー：シーズナルサラダブーケ くまさんの冷たいチーズフォンデュ



デザート：「いちごのガーデンプレート」春のガーデンを一枚のプレートに詰め込んで

【期間】 3/18（火）～5/11（日）まで

【時間】 14:00～（2時間制）※ドリンクラストオーダーは15分前

【料金】 ¥6,600（税込・サービス料別）

【ご予約】 3/15（土）12:00～WEBご予約開始 ※完全WEB予約制

【ご予約URL】 <https://www.tablecheck.com/shops/royalpines-toplounge/reserve>



【メニュー詳細】

■アミューズ

・いちご農家 ユーファーム直送「あまりん」のテイスティング

まるで宝石のような「あまりん」は農家直送で鮮度が抜群、蓋を開けた瞬間の甘美な香りと濃厚な甘みをご堪能ください。

■スペシャル

・「あまりんのストロベリーフィールズ」

まるで苺畑を切り取ったようなスペシャルデザートは、柔らかいチョコレート生地の上に爽やかな酸味とほのかに土の香りがするルバーブのコンポート、その上にバニラのババロワ、土に見立てたチョコレートのクランブル、シャンティーショコラに、あまりんと苺の葉に見立てたクレイジーピー、ツタをイメージした飴細工で創り上げた一皿。仕上げはお客様ご自身で、あまりんのソースをかけてお召し上がりください。

■セイボリー

・シーズナルサラダブーケ くまさんの冷たいチーズフォンデュ

彩り鮮やかな花束のブーケをイメージしたサラダ。可愛らしくくまさんモナカに入ったディップを付けてお召し上がりください。

・いちごとサーモンのカラフルサンドイッチ

かぼちゃ、ベリー、全粒粉のパンを使用したカラフルなサンドイッチ。

・いちごとカッテージチーズのガスパチョスープ

フレッシュいちごをスープ仕立てにした爽やかな冷製スープ。

・いちごのピエモンテーズ マカロン仕立て

フランス風のポテトサラダをマカロンに見立てて。

・フォアグラのテリーヌとドライオレンジのトリュフ コーヒーの芳香

とろけるようなフォアグラにオレンジとコーヒーのアクセントを加えて。

・ピコポテトのフリット

可愛らしい見た目のカリカリ食感ポテトフライ。

・白トリュフ香るマカダミアナッツ

香り高い白トリュフの香りをまとわせた高級感のあるナッツ。

■デザート

「～いちごのガーデンプレート～」春のガーデンを一枚のプレートに詰め込んで

・あまりんムース

いちごのムースの中に、いちごのジュレ、真っ赤なガラスージュをかけて、あまりんを生クリームで仕上げました。

・あまりんのひとくちパイ

ブーシェと呼ばれるパイの器に、クレムムースリーヌとあまりんのジャム、たっぷりのあまりんの角切りを乗せて仕上げました。

・あまりんとチョコレートのブッシュ

濃厚なチョコレートのプチロールケーキをブッシュ（切り株）に見立てました。サクサクのカダイフカカオとあまりん、ナスタチウムで仕上げました。

・あまりんと埼玉蜂蜜のパナコッタ

さっぱりとしたパナコッタの上に、あまりんと埼玉県産蜂蜜のマリネをのせ、ハチの巣チョコとミツバチのチョコで可愛く仕上げました。

・あまりんショートケーキ

あまりんをたっぷり使った特別なショートケーキ。

・いちごのメレンゲ

軽しいちごのメレンゲにチョコレートといちごのフリーズドライ。竹串スタイルなのでそのまま手に取ってお召し上がりください。

・いちごのスティックパイ

キャラメリゼしたスティックパイにチョコレートといちごのフリーズドライ。そのまま手に取ってお召し上がりください。

・いちごのマカロン

いちごのマカロン生地にいちごのバタークリームをサンドしました。チョコレートでデコレーションして、てんとう虫のチョコレートで仕上げました。

・いちごのフィナンシェ

旬のいちごを練りこんで作ったフィナンシェ。

・いちごのカヌレ

焦がしバターとラム酒香るカヌレ生地に苺を練りこみ焼き上げ、チョコレートとあまりんジャム、お花に見立てたチョコレートで仕上げました。

・いちごのパートドフリユイ

いちごの果汁を使ったグミ。

・スコーンwithあまりんジャム&クロテッドクリーム

外はサクサク中はしっとりのホテルメイドのスコーンに、あまりんジャムとクロテッドクリームをそえて。

■フリードリンク

国内最高峰と言われるダーズリン専門店「リーフルダーズリンハウス」の紅茶をフリーフローでお楽しみいただけます。

・春色ハーブティー

ほんのり春のピンク色がきれいなハーブティー。ローズヒップ、レモングラス、ハイビスカスをブレンドした香り豊かで酸味を楽しめるティー。

- ・ショコラオレンジ

リーフルオリジナルブレンドティー。

オレンジピールのビターな香りがチョコレートの魅力をさらに引き立てます。

- ・いちごの紅茶

春の爽やかなドライ苺をブレンドした紅茶。

- ・ダーズリン

- ・アールグレイ

- ・コーヒー

- ・アイスティー

- ・アイスコーヒー

※アルコール類は別料金となります

【ロイヤルパインズホテル浦和】



ロイヤルパインズホテル浦和 外観

浦和駅より徒歩7分、都内・さいたまスーパーアリーナへのアクセスも便利なフルサービスホテル。全11種の客室と8つのレストラン、多彩な宴会場とチャペルを備え、お客様の人生に寄り添ったサービスをご提供いたします。

■ロイヤルパインズホテル浦和

所在地：埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1

開業日：1999年（平成11年）10月7日

主要施設：客室196室、レストラン&バー8店舗、個室サウナ、宴会場13室、チャペル、神殿、写真室、
美粧室、衣裳室、駐車場、他

アクセス：JR「浦和駅」西口より徒歩7分

電話番号：048-827-1111（代表）

公式ホームページ：<https://www.royalpines.co.jp/>

※写真は一部イメージです

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/3280

チェーンホテルマーケティング マネージャー：福富

MAIL:makoto.fukutomi@solarehotels.com

TEL:070-3165-8870(直通)

※メールや電話取材に加え、オンライン取材なども対応可能ですお気軽にご相談ください。