

## Afternoon Tea “Fraises d'été”

長野県・安曇野の夏秋苺を使用したアフタヌーンティー  
7月1日（土）より1ヶ月限定で提供開始





株式会社ベイクルーズ（本社: 東京都渋谷区、取締役CEO: 杉村 茂）が運営するフレンチスタイルのカフェ「RITUEL CAFÉ（リチュエルカフェ）」は、まもなく旬を迎える長野県安曇野産の夏秋苺を使用したアフタヌーンティーを7月1日（土）より1か月限定で提供いたします。

今回の主役となる「夏秋苺」は、苺栽培に実直に向き合う農園「NAT's Berry field」とタッグを組み、この季節にしか採れない希少な苺を使用します。

「NAT's Berry field」の位置する長野・安曇野は、北アルプスの雪解け水が生み出す豊かな自然と土壌から、夏でもおいしい苺を育てます。

アフタヌーンティーセットでは、本来、苺は暑さに弱く、夏から秋は果実の収穫が難しいとされてきた中、夏でも美味しい苺を提供するべく情熱を注いできた「NAT's Berry field」による「夏秋苺」を贅沢に使用。RITUEL CAFÉのパティシエによる珠玉のパティスリーやセイボリーが揃います。

また使用する品種は、「ナッツベリー」や「すずあかね」「サマーリリカル」など、時期によって最も美味しい夏秋苺を使用。1ヶ月限りの移りゆく“美味しい出会い”を是非お楽しみください。



#### NAT's Berry fieldとは

日本でも有数の夏秋いちごの産地「安曇野」。長野県のほぼ中心にある安曇野は、山々に囲まれた気温の寒暖差の大きな土地です。雨が少なく、程よい日射量の気候が、さっぱりとしたおいしいいちごを育てます。長野県でしか栽培できない品種「サマープリンセス」、香りがよく果形が整った「ペチカエバー」、安定した取量の「すずあかね」などの品種を栽培し、その新鮮ないちごを使ったジャムやオリジナルグッズの販売を行なっています。何かをつくることで人の「笑顔」が見たい、人の「心」に残るものを作りたいという思いから誕生した、新しい生活スタイルを提案する農家です。

Official Site: <https://azumino-berry.jp/>

 @nats\_berry\_field





## <メニュー概要>

上段には、フレッシュな果肉を堪能できる夏秋苺や、甘酸っぱい苺ソースをトッピングした「パンナコッタ」や、フランス伝統菓子「カヌレ」などのプティガトーを盛り合わせました。

中段には、カプレーゼをイメージし、ジューシーな夏秋苺とモッツアレラチーズを、サクサクに焼き上げたRITUEL人気のクロワッサンにたっぷりと挟んだ新作「夏苺のカプレーゼ風クロワッサンサンドイッチ」が登場します。



上段) マカロン、カヌレ、苺のパンナコッタ、旬の夏苺 ※写真は2名様分



中段) 夏苺のカプレーゼ風クロワッサンサンドイッチ ※写真は2名様分

また下段には、専属シェフによる「クリームチーズと夏苺のピンチョス」や、夏秋苺の酸味と香りに塩気のアクセントを加えた「スモークサーモンと夏苺のカナッペ」、「ローストビーフと夏苺のカナッペ」の他、夏らしく爽やかに仕立てた「夏苺のフルーツサラダ」など、オリジナルセイボリーをご用意しました。RITUEL CAFÉを代表する「フレジエエスカルゴ」や、「フルーツショートケーキ」「ガトーショコラ」など10種類のカットケーキの中からお好みの1種とともに楽しみください。



下段) クリームチーズと夏苺のピンチョス、スモークサーモンと夏苺のカナッペ、ローストビーフと夏苺のカナッペ、夏苺のフルーツサラダ ※写真は2名様分



お好みのカットケーキからお一つお選びいただけます。



<商品情報>



[商品名]

夏苺のアフタヌーンティー ¥5,280

夏苺のアフタヌーンティー (ウェルカムドリンク付き) ¥5,830

[販売期間]

2023年7月1日(土)～2023年7月31日(月) 予定

[販売時間]

11:30～/14:00～/16:30～/19:00～

※2時間制となります

[提供店舗]

RITUEL CAFÉ ルミネ新宿店

[ご予約受付URL]

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/rituel-shinjukulumine/reserve>

[滞在時間制限]

お一組様2時間制とさせていただきます。

[ご利用可能人数]

2～3名様でのご予約のみ※1名様、4名様以上のご予約は不可。

[注意事項]

事前予約制となります。また予定予約数に達し次第、受付終了となります。



< SHOP INFORMATION >

RITUEL 等々力店

〒158-0082 東京都世田谷区等々力7-4-19 TEL: 03-5752-0666

RITUEL le grain de ble 伊勢丹新宿店

住所：東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿 B1F

TEL：03-5312-6883

RITUEL CAFÉ ルミネ新宿店

住所：東京都新宿区西新宿1丁目1番5号 ルミネ新宿 ルミネ1 B2

TEL：03-6258-1336

URL: <https://www.flavorworks.co.jp/brand/rituel.html>

 @rituel\_japan

---

**【株式会社ベイクルーズ】**

- 設立 : 1977年7月22日  
代表取締役会長 : 窪田 祐  
取締役CEO : 杉村 茂  
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21  
事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売  
グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.  
HP : <http://www.baycrews.co.jp/>  
展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE、FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ

< 報道関係者の皆様からのお問い合わせ先 >

(株)ベイクルーズ FLAVORWORKS RITUEL PR

E-mail : [rituel\\_press@baycrews.co.jp](mailto:rituel_press@baycrews.co.jp)

Mobile : 070-3183-3785(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)