

2019年2月20日

報道関係各

ペストリーショップ「ラ・モーラ」
1日10個限定！ 苺の王様「博多あまおう®」を味わう
期間限定の贅沢ショートケーキが登場



ロイヤルパインズホテル浦和(さいたま市浦和区仲町 2-5-1 総支配人:道上 浩之)のペストリーショップ「ラ・モーラ」では、2月20日より「博多あまおう®」をふんだんにつかったショートケーキ「ロイヤルショート～あまおう～」を1日限定10個発売いたします。

苺の王様と称される「博多あまおう®」を贅沢に使い、濃厚なジャージークリームとカスタードクリームの2種を使用。しっとり口当たりの良い柔らかいスポンジ、苺とクリームの相性も抜群です。サイズは18cmのケーキを6等分した、一般的なショートケーキサイズの約1.5倍。価格は1ピース1,200円で、自分へのご褒美として、またホワイトデーの贈り物としても最適です。

当ホテルは、今年10月に開業20年を迎えます。20周年を記念したシェフパティシエ山下渾身の特別なケーキをぜひご賞味ください。

◆ロイヤルショート～あまおう～ 概要◆ <http://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/15030>

販売期間:2019年2月20日～3月中旬
 販売:ロイヤルパインズホテル浦和1F ペストリーショップ「ラ・モーラ」
 価格:ワンピース1,200円(税込)
 販売個数:1日10個
 店内ティーセット価格:1,600円(ロイヤルショート～あまおう～とコーヒーまたは紅茶のセット)
 ※苺の入荷状況により終了時期が変更となります。

ケーキに使用しているジャージークリームは、国内での飼育が乳牛乳全体のわずか1%程度の希少価値の高いもので、独特な乳のコクと深い味わいが特徴です。

◆「ラ・モーラ」シェフパティシエ

山下 貴弘(やました たかひろ)プロフィール

1986年埼玉県生まれ。2007年ロイヤルパインズホテル浦和入社後、2008年若きパティシエの登竜門とされる「内海杯ジュニアコンクール」初出場で銀賞を受賞。翌年、同コンクールで最優秀賞を受賞。2012年「第5回彩の国ケーキショー」の「大型工芸菓子部門」で「埼玉県職業の能力開発協会会長賞」「金賞」を受賞。同年、国際菓子コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」日本予選で最優秀賞を受賞。2014年「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ 2014」において2位を受賞。2018年9月、当ホテルシェフパティシエに就任。



ロイヤルパインズホテル浦和 一街にも、人生にも、寄り添えるホテルに。

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、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)



次の景色を見に行こう。

ロイヤルパインズホテル浦和は、おかげさまで2019年10月7日に開業20年を迎えます。「次の景色を見に行こう。」というメッセージを掲げ、皆さまへの感謝を込めて、さまざまな商品や企画をお届けする予定です。

プレスからの問い合わせ先

ロイヤルパインズホテル浦和

PR担当 増井

kaori.masui@solarehotels.com

TEL. (048) 827-1181(直通) / FAX (048) 827-1115

2019年1月1日より「浦和ロイヤルパインズホテル」は、「ロイヤルパインズホテル浦和」へ名称・ロゴマークを変更いたしました。