

2020年3月吉日

報道関係各位

ロイヤルパインズホテル浦和

お家でちょっと贅沢に ホテルメイド デリカテッセン
春のテイクアウト新商品発売
「春の贅沢弁当」「春色クロワッサン」「自家製酵母の贅沢バゲット」



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)では、2020年3月1日(日)～4月30日(木)の期間限定で、ご自宅でもホテルメイドの味をお楽しみいただける「春のテイクアウト新商品」として「春の贅沢弁当」と「春色クロワッサン」「自家製酵母の贅沢バゲット」の3種類を発売いたします。ご家族、ご友人、大切な方々とご家庭でホテルの味をお楽しみください。

【春の贅沢弁当】

日本料理 四季彩の料理人が腕によりをかけた春の訪れを感じさせるお料理を、ご要望にお応えして1名さま用と3～4名さま用、それぞれ料理内容の違う2種類をご用意しました。

○1名さま用(3,300円)

国産牛すき焼き、鮑の柔蒸し、海老の芝煮、筍ご飯、桜ご飯、桜餅

○3～4名さま用(7,000円)

一の重(春の吹き寄せ、ずわい蟹と山菜の天ぷら、桜鯛木の芽焼き)
二の重(筍ご飯と海鮮ちらし)

※1日各10食限定(3日前までの予約制)

※1名さま用と3～4名さま用では内容が違いますのでご注意ください。

※お渡し日当日中にお召し上がりください

【春色クロワッサン】

国産発酵バターを使用し、表面はサクッと中はしっとりとした人気のクロワッサンに、春を感じさせる4種のテイストをトッピングしました。

○苺クロワッサン(260円)

ラ・モーラ特製のクロワッサンの上に、苺風味のオリジナルフォンダンと、フリーズドライの苺をトッピングしました。春らしいピンク色で見た目にもかわいく、さわやかな甘さと酸味が特徴の一品です。

○柚子クロワッサン(260円)

ラ・モーラ特製のクロワッサンの上に、柚子風味のオリジナルフォンダンと、香りを引き立てる柚子の皮、そして柚子ならではの上品な甘さを感じさせる柚子ピールをトッピングして仕上げました。

○抹茶クロワッサン(260円)

ラ・モーラ特製のクロワッサンの上に、抹茶のアーモンドクリームをのせて焼き上げました。香り高い抹茶を贅沢に使用し、アーモンドの香りと抹茶の香ばしさを一度にお楽しみいただけます。

○クロワッサンダマンド(220円)

ラ・モーラ特製のクロワッサンの上にアーモンドクリームをのせて焼き上げました。アーモンドの濃厚な風味が特徴の人気商品です。

【自家製酵母の贅沢バゲット】 ○バゲッド(290円) ○バタール(260円)

味わいと香りにこだわった2種類のフランス産小麦を使用し、自家製酵母で発酵に12時間以上かけた自慢のバゲットです。噛むほどに味わいが増し、そのままでも、オープンサンドやお料理にも合わせやすく仕上げました。



○春の贅沢弁当



○春色クロワッサン



○自家製酵母の贅沢バゲット

※上記商品は仕入れの状況により、内容が変更になる場合がございます、予めご了承ください。

※表記料金の他に税金を加算させていただきます

ロイヤルパインズホテル浦和

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)



報道関係者からの問合せ先

ロイヤルパインズホテル浦和 マーケティング部

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