

2022年10月12日

報道関係各位

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

栗やいちじくなどを使ったスイーツ&ブレッドが登場 深まる秋を堪能する「オータムフェア 2022」開催

横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)は、2022年11月1日(火)から11月30日(水)の期間、1階 デリカ&ラウンジ「コフレ」にて「オータムフェア 2022」を開催いたします。

栗を使ったロールケーキやモンブラン、マロンブリオッシュなど、栗を中心に秋ならではのスイーツ 6種とブレッド 2種が登場。深まる秋を心ゆくまで堪能していただける商品ラインナップです。

■フェア名「オータムフェア 2022」

期 間:2022年11月1日(火)~11月30日(水)

店 舗:1階 デリカ&ラウンジ「コフレ」

時 間:デリカ 11:00~20:00

ラウンジ 10:00~20:00

※ケーキ類の提供は11:00より

詳 細:<https://www.yrph.com/restaurants/coffret/delica/index.html>



ご予約・お問合せ

デリカ&ラウンジ「コフレ」045-221-1111

(代表経由 11:00~20:00)



マロンロールケーキ (ホール)2,160円 (カット)720円

ほうじ茶のロール生地、ほうじ茶のオリジナルクリームに渋皮栗を入れて巻き、仕上げにマロンクリームを絞りました。

風味豊かなほうじ茶の香りと、上品な甘さのマロンクリームとのコンビネーションをお楽しみください。



いちじくのパウンドケーキ 1,500円

紅茶のパウンド生地にはセミドライいちじくを入れて焼き上げました。

いちじくのプチプチとした食感とナッツの香ばしさが特徴の一品です。

＜本件に関するお問合せ先＞

株式会社ロイヤルパークホテルズアンドリゾーツ

横浜ロイヤルパークホテル マーケティング部 広報:若井・佐藤・三留

広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL]www.yrph.com

E-MAIL:ri-wakai@rphs.jp/k-sato@rphs.jp/a-mitome@rphs.jp



1. 和栗モンブラン 660 円

メレンゲ、オリジナルクリーム、スポンジをベースに、和栗ペーストを使ったクリームを絞りました。さっぱりとした和栗の甘さが、後を引く美味しさです。

2. シブーストポム 660 円

ソテーしたリンゴとカスタードクリームを入れたタルトにシブーストクリームを重ね、表面をキャラメリゼしたシブーストです。

3. マロンブリュレ 660 円

フランス産の栗を使用したマロンペーストをベースに、アパレイユ、カシス、渋皮栗をココットに入れて焼き上げた、濃厚な味わいのブリュレです。

4. ショコラテリーヌ 660 円

チョコレートのアパレイユを低温でじっくり焼き、濃厚で滑らかな口当たりのショコラテリーヌ。大人の雰囲気漂うシンプルな一品です。

5. マロンブリオッシュ 800 円

マロンクリームを入れて編み込んだブリオッシュ生地を型に入れ、焼き上げました。トッピングした栗とアーモンドスライスのお楽しみください。

6. 栗あんぱん 350 円

マロンのクリームと白あんを合わせ、生地の上に、けしの実をまぶしました。栗のかたちを表現した可愛いあんぱんです。

※表示価格には税金(8%)のみ含まれます。店内をご利用の場合は、サービス料(13%)を加算、税金は10%となります。
※掲載の写真は実際と異なる場合がございます。※入荷状況により内容に変更がある場合がございます。

ロイヤルパークホテルズでは、新型コロナウイルス感染症(COVID-19)への対策として、お客様・従業員の安全・安心な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。詳細は、ロイヤルパークホテルズのホームページをご覧ください。

<https://www.royalparkhotels.co.jp/COVID-19.html>