

< 報道関係各位 >



YOKOHAMA  
ROYAL PARK HOTEL

2017年(平成29年)12月  
横浜ロイヤルパークホテル



## さまざまな種類の“いちご”をシェフ自慢のスイーツに ストロベリーフェア 2018

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:南 安)では、2018年1月6日(土)から2月28日(水)の期間中、1階ケーキショップ「コフレ」にて、「ストロベリーフェア2018」を開催いたします。

大粒で甘さが強く、ジューシーな“あまおう”を贅沢に使った「あまおうロールケーキ」をはじめ、甘さと酸味のバランスが絶妙な“とちおとめ”を特製クリームとサクサクのパイ生地ですاندした「ミルフィーユ」、真っ赤な宝石のような“きらび香”とベリー類を飾り、しっとりと仕上げた「いちごドーナツ」など、それぞれのいちごの美味しさが一層引き立つよう、パティシエが趣向を凝らしたスイーツに仕上げました。

また、2階メインバー「ロイヤル アスコット」では、いちごを使ったミクソロジーカクテルをはじめ、土・日・祝日に限定で、いちごのスイーツがお召しあがりいただける、「アフタヌーンティーセット」をご用意しております。

思わず微笑んでしまうような、見た目もかわいらしい横浜ロイヤルパークホテルの「ストロベリースイーツ」をお楽しみください。

### ■フェア名:ストロベリーフェア 2018

○店舗:1階 ケーキショップ「コフレ」

・営業時間:11:00~20:00

・期間:2018年1月6日(土)~2月28日(水)

◇【あまおう】あまおうロールケーキ ¥2,000(カット ¥670)

いちごの王様と呼ばれ、サイズも王様級でジューシーな「あまおう」を、中にも外にも贅沢に使用したロールケーキです。



◇【スカイベリー】いちごパウンドケーキ ¥1,200

甘さと酸味のバランスが良いのが特徴の「スカイベリー」の果肉を生地に練り込み、しっとりと焼き上げたパウンドケーキの上には、いちごのチョコレートをかけました。

◇【紅ほっぺ】いちご杏仁ゼリー ¥500

いちごのリキュールとグレナデンシロップで作った柔らかなゼリーで包みました。甘酸っぱさが特徴の「紅ほっぺ」と杏仁ゼリーの甘さの相性が抜群です。



横浜ロイヤルパークホテル

◇【とちおとめ】 ミルフィーユ ¥3,600(カット ¥650)

「とちおとめ」を特製クリームとサクサクのパイ生地でサンドしました。  
いちごの甘さとほど良い酸味、特製クリームのハーモニーをお楽しみください。



◇【ゆめのか】 いちごタルト ¥650

実がしっかりしている「ゆめのか」をチョコレートでコーティングしたタルトの上に乗せました。ハート型のいちごやカラフルなチョコレートを飾り、彩りも鮮やかなパティシエ自慢の一品です。

◇【さちのか】 いちごエクレア ¥500

「さちのか」を、いちごカスタードクリームの上に乗せました。芯まで色づいた紅色が美しい果実を挟んだエクレアです。表面にはかわいらしい、いちごの花を咲かせました。



◇【きらび香】 いちごドーナツ ¥600

「きらび香」をジャムにしたものを生地に練り込み、しっとりとしたドーナツに焼き上げました。

ドーナツの中央には練乳入りのオリジナルクリーム、その上には、甘味の強い「きらび香」と甘酸っぱいらズベリーなどを飾りました。

①いちごバブカ ¥600

チョコレート、セミドライいちご、チョコチップをブリオッシュ生地で巻き、焼き上げました。表面にはドライいちごを散りばめました。

②いちごメロンパン ¥280

生地にはいちごのパウダーといちごのシロップを練り込みました。ほのかなピンク色がかわいらしいメロンパンです。

③いちごスコーン ¥300

いちごのシロップ煮とチョコチップを入れ、サクサク食感に仕上げました。

④いちごクリームフォンデュ ¥360

いちごの果実とオリジナルクリームを、やわらかく、もちもちの生地に閉じ込めました。いちごの香りが豊かに広がる一品です。



※「コフレ」商品の表示価格には税金のみ含まれます。店内をご利用の場合は、サービス料(10%)を加算させていただきます。

※掲載の写真は実際と異なる場合がございます。※入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。

■ご予約・お問い合わせ: ケーキショップ「コフレ」 TEL 045-221-1111 (代表経由: 11:00~20:00)

○店舗:2階 メインバー「ロイヤル アスコット」



◇ミクソロジーカクテルフェア ¥1,782～(¥1,500～)

・時間:17:00～23:30(23:00 L.O.)

日・祝日 22:30 まで(22:00 L.O.)

果実にスポットを当て、その良さを最大限に生かしたカクテルもご用意しております。

いちごのみずみずしい味わいをお楽しみください。

【ミクソロジーカクテル】

フルーツや野菜、ハーブ、スパイスなどをスピリッツなどと組み合わせたカクテルです。

◇アフタヌーンティーセット ¥2,970(¥2,500)【1日30食限定】

・期間:2018年1月6日(土)～2月28日(水)

・時間:[土・日・祝] 14:00～16:00 (15:00 L.O.)

見た目もフォトジェニックでかわいらしいサンドウィッチやいちごのスイーツを、お好きな紅茶やコーヒーと一緒に、お召しあがりください。

※店舗貸し切りの場合はご利用いただけません。

※事前のご予約をおすすめいたします。



※表示価格にはサービス料(10%)、税金が含まれます。( )内は本体価格です。

※掲載の写真は実際と異なる場合がございます。※入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。

■ご予約・お問い合わせ:レストラン予約 TEL: 045-221-1155(9:00～21:00)

■アクセス:みなとみらい線 みなとみらい駅より徒歩約3分/JR桜木町駅より徒歩約5分

本件の報道と画像に関するお問い合わせ先 横浜ロイヤルパークホテル 広報担当 蓼沼・松本  
広報直通 TEL.045-224-5050 FAX.045-224-5172 [ホテル URL] www.yrph.com  
E-mail: tadenuma.s@yrph.com / pr27@yrph.com