

2021年3月12日  
ホテルロイヤルクラシック大阪

【NEWS RELEASE】

**ホテルロイヤルクラシック大阪  
アフタヌーンティーセットのテイクアウト販売をスタート  
2021年4月1日（木）より**

ホテルロイヤルクラシック大阪（大阪府中央区難波4-3-3、総支配人 宇佐美勝也）では、2021年4月1日（木）より、カフェラウンジ「コアガリ」にてアフタヌーンティーセットのテイクアウト販売を開始いたします。季節ごとに変わるスイーツ、セイボリーや厳選された良質な紅茶をスタイリッシュなBOXにパッケージ。店内でお召し上がりいただく優雅なティータイムを、ご自宅でもお気軽にお楽しみいただけます。素敵なおうち時間はもちろん、お花見やおもたせにもご活用いただけます。商品の詳細につきましては以下のとおりです。

記

<商品名>「テイクアウト アフタヌーンティーセット」

<料金>3,900円（税込）

<内容量>1名様

<内容>スイーツ（2段）、セイボリー（1段）、ティーバッグ×2（アールグレイ）、カトラリー（フォーク・スプーン）、おしぼり、専用ボックス入り

<発売日>2021年4月1日（木）～

<お渡し時間>12:00～20:00 ※ご利用前日の17:00までに要予約

<お渡し場所>ホテルロイヤルクラシック大阪 カフェラウンジ「コアガリ」（2F）

<ご予約・問い合わせ>TEL 06-6633-0052（レストラン直通）



<メニュー詳細>

上 段	スコーン（プレーン・抹茶）	イギリスの伝統菓子スコーンは、プレーンと日本の伝統である抹茶の2種類をご用意。クロテッドクリームをお好みで。
	桜のマカロン	桜のガナッシュ入り桜風味のピンクマカロン。
	ココアのクッキー	厳選された高品質のカカオ豆のココアを使用。程よい苦みとバターをふんだんに使用したクッキー。
	くるみ入り紅茶のクッキー	アールグレイのクッキー生地にとろしたくるみを混ぜ込んだ、香り高い紅茶クッキー。
	ピスタチオ風味のパウンドケーキ	ピスタチオの香りのパウンドケーキはしっかりと焼き上げ可愛く一口にカット。
中 段	苺のタルト	アーモンドパウダーを使用したタルトに季節の苺をトッピング。
	パッションフルーツのキャラメル仕立て	南国のパッションフルーツをくちどけの良いキャラメル仕立てに。
	苺とホワイトチョコレートのガトー	苺、ピスタチオ、ホワイトチョコが何層にも重なった甘さ控え目なガトー。
	ショコラ	パティシエセレクトのチョコレート。
下 段	レモンのジュレとフロマージュブランのムース	チーズのムースが入ったレモンの香りのジュレはお口直しに。
	フルーツサンド（2種類）	食パンにはキウイ、抹茶パンにはメロンを挟んだフルーツサンド。
	野菜のキッシュ	野菜をたっぷり使ったホテルメイドのキッシュ。
	ロールサンド	ハムとチェダーチーズを挟み食べやすくロールに。
	紅茶（ティーバッグ 2個）	マダムクリスティー アールグレイ タンゴブルー。

～コアガリ アフタヌーンティーセットについて～

昨年11月から店舗メニューとして登場、2021年1月末時点で1,000食以上の販売を誇る人気商品となりました。この度ご自宅でもお楽しみいただけるよう、4月からテイクアウト商品としてリリースいたします。

焼き菓子をはじめイギリスの伝統菓子や、新しいスタイルを取り入れ季節の食材を用いたスイーツなど盛りだくさんな内容です。紅茶はヤグルマギク、マリーゴールド、オレンジの花弁がブレンドされた香り高い茶葉「アールグレイ タンゴブルー」を合わせました。ご自宅でもホテル気分でおうち時間をお過ごしいただけます。



以上

■ お客様のお問合せ先

ホテルロイヤルクラシック大阪 カフェラウンジ コアガリ

TEL. (06) 6633-0052 (レストラン直通)

E-mail: [restaurant@hotel-royalclassic.jp](mailto:restaurant@hotel-royalclassic.jp)

■ 本件に関する取材のお問合せ先

ホテルロイヤルクラシック大阪 広報企画室

広報担当/寺田 健史・村上 恭子

TEL. (06) 6633-0030 (ホテル代表)

Email: [takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp](mailto:takeshi.terada@hotel-royalclassic.jp)  
[kyoko.murakami@hotel-royalclassic.jp](mailto:kyoko.murakami@hotel-royalclassic.jp)