
都ホテル 尼崎 開業 30 周年記念

「ロンネフェルトティー ランチセミナー」開催

ダーズリンを飲み比べて考える、紅茶のクオリティシーズン

都ホテル 尼崎（所在地：兵庫県尼崎市昭和通2丁目7番1号）は、2023年11月に開業30周年を迎えることを記念して、2023年5月17日（水）に、第15回となる「ロンネフェルトティー ランチセミナー」を開催します。

今年で 200 年の歴史を迎えるドイツのロンネフェルト社認定のティーマスター森 直樹氏を講師にお招きし、紅茶の魅力をご紹介する人気のセミナーです。

今回のテーマは、「春・夏・秋のダーズリンを飲み比べ」。紅茶のシャンパンとも呼ばれるダーズリンは、収穫時期により香りや味が変化します。それぞれの特長についてお話を聞きながら、飲み比べをお楽しみください。セミナー終了後には、シェフの心尽くしのランチコースとともに優雅なひとときをお過ごしください。詳細は別紙をご覧ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

都ホテル 尼崎 マーケティング&セールス部

〒660-0881 兵庫県尼崎市昭和通 2-7-1

TEL：06-6488-4777 FAX：06-6488-0711

■実施概要■

【開催日時】 2023年5月17日（水） 12：00～14：00
（セミナー12：00～13：00 / ランチタイム13：00～14：00）

【会場】 3階宴会場

【料金】 お一人様 6,800円 / 都プラス会員 6,500円
※セミナー料・ウェルカムティー・ランチコース・サービス料・消費税含む。
※ご予約は5月15日（月）までにお申し込みください。

【ランチコース】

前菜 ホワイトアスパラガス タプナードソース、天使の海老カダイフ巻き
スモークサーモントラウトのポーピエット 柑橘風味
スープ 冷製コーンスープ ヤングコーンを添えて
メイン 牛フィレスステーキ マデラソース
淡路産玉葱「蜜玉」と生ハムのミルフィーユ バニラ風味
デザート ココナッツのパルフェ オレンジの風味とともに
小菓子 ギモーブ フランボワーズ、サブレバニエユ

【講師プロフィール】

森 直樹氏（ロンネフェルト社認定 ティーマスター・ゴールド）

飲食店企画会社などを経て、ロンネフェルト紅茶の日本総代理店へ入社。2004年にロンネフェルト社認定のティーマスターとなる。ホテル、レストラン、カフェの紅茶トレーニング、メニュー開発などに携わりながら各地のホテル、カフェなどでティーセミナーを主催。またカフェスクールなどの専門学校でも紅茶の講習を担当している。

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約 直通TEL 06-6488-4777（10：00～19：00）

※写真はすべてイメージです。

※食材の入荷状況などにより、メニュー内容を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

【都ホテル 尼崎】

公式HP <https://www.miyakohotels.ne.jp/amagasaki/>

公式Instagram <https://www.instagram.com/miyakohotelamagasaki/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/miyakohotel.amagasaki/>

【ロンネフェルト】

ロンネフェルト社は1823年にヨハン・トビアス・ロンネフェルト氏によって設立されたドイツの老舗紅茶メーカーです。その優れた品質、時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作り出したロンネフェルトティーの深い味わいは伝統ある最高級ホテルはもちろん、ヨーロッパの多くの人たちに愛されています。選りすぐられたトップクラスの茶葉は、クオリティシーズンに丁寧に手摘みされ、昔ながらのオーソドックスな製法で生み出された最高傑作です。

その味わいと香りは熟練したティーマスターの舌をもうならせる程の味わいを持っています。

（以 上）