

報道関係各位

## ロンネフェルト×シェラトン都ホテル大阪 コラボレーション ドイツの最高級紅茶を味わう優雅なひととき

### 「フレーバーアフタヌーンティー-supported by ロンネフェルト-」開催

シェラトン都ホテル大阪（所在地：大阪市天王寺区上本町 6-1-55）は、2023年8月1日（火）から10月31日（火）までの期間、レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）にてドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト」とのコラボレーションアフタヌーンティー「フレーバーアフタヌーンティー-supported by ロンネフェルト-」を開催します。

「ロンネフェルト」の最高級品質茶葉を掛け合せた、ホテルメイドのスイーツ&セイボリーが織りなす優雅で気品漂うアフタヌーンティーです。厳選された茶葉を使用したロンネフェルトの高貴な香りと、紅茶本来の味わいを心ゆくまでお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）「フレーバーアフタヌーンティー-supported by ロンネフェルト-」

<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部  
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55  
TEL : 06-6773-6047 FAX : 06-6773-1097  
E-mail: mkt-dpt.osaka@miyakohotels.ne.jp

■概要

【開催期間】2023年8月1日（火）～10月31日（火）

レストラン&ラウンジ・バー eu（ゆう）

「フレーバーアフタヌーンティー-supported by ロンネフェルト-」

ドイツのシュバルツヴァルト（黒い森）を模したシュバルツヴェルダー・キルシュトルテやクリスマスシーズンのシュトレンとはひと味違う夏の果実を用いた爽やかな味わいのサマーシュトレンなど、ドイツの伝統菓子を取り入れ、シェフの創作デザートにロンネフェルトティーを掛け合せたオリジナリティあふれるアフタヌーンティーです。

【販売時間】14:00～18:00 ※前日 17:00 までにご予約ください。

【料 金】平日 6,500 円

土曜日・日曜日・祝日およびお盆期間

〔8月11日（金・祝）～15日（火）〕 7,000 円

【メニュー】

・ウェルカムドリンク「オストフリーゼンター～ティータイムのおまじない～」

<スタンド上段から>

・1 段目

・メロンのスープ ココナッツのイルフロッタント×パイムータン&メロン

（追熟したメロンと茶葉のスープにココナッツのシャーベットを浮かべたグラスデザート）

・ベイクドチーズケーキ ブラックトフィーのアクセント×ブラック・トフィー

（クルミを混ぜ込み、しっとり焼き上げたトフィー（キャラメル）フレーバーのチーズケーキ）

・フルーツのマチェドニア×マラクージャ・デ・グレナディージョ

（南国フルーツがブレンドされた茶葉に旬の果物を合わせた後味すっきりのマチェドニア）

・サマーシュトレン

（ドライキウイやドライマンゴーなどを練り込んだ爽やかな味わいのシュトレン）



・ 2 段目

・ アイリッシュウイスキークリーム香るパンナコッタ×アイリッシュモルト

(ロンネフェルトの紅茶の中で人気が高いアイリッシュモルトを使用した滑らかな食感のパンナコッタ)

・ シュバルツヴェルダー・キルシュトルテ×クイーンオブチェリー

(洋酒の効いたチョコレートスポンジにシュバルツヴェルダーの名産品チェリーを使ったドイツの代表的なケーキ)

・ ローテグリュッツェ×ホルシュタイナーグリュッツェ

(甘酸っぱいフルーツの味が口いっぱいに広がる鮮やかな赤色のグラスデザート)



・ 3 段目

・ トマトのコンポート アールグレイ香るヴィネグレット×アールグレイ

・ 鶏モモ肉のポワレ アイリッシュウイスキークリーム香るクレム×アイリッシュモルト

・ マスタード風味のポテトとベーコンのサンドウィッチ



・ ドリンク

ロンネフェルトティー、オリジナルブレンドティー、ブレンドコーヒー、シングルオリジンコーヒー、コールドプレスジュースなど約 20 種類の「eu Tea Collection」メニューをフリーフローにてお楽しみいただけます。

## カクテル

【販売時間】 17:00～22:00 (L.O.21:30)

### 【商品概要】

ウォッカに「ロンネフェルトティー」の茶葉を漬け込んだオリジナルインフュージョンをベースとして、芳醇な香り高いティーカクテルを3種ご用意します。

- ・ Darjeeling 香る Manhattan 1,800 円
- ・ Irish whiskey cream 香る Alexander 1,800 円
- ・ Darjeeling cooler 1,800 円



### <特別講演会>

#### ロンネフェルト特別ティーセミナー

ドイツの老舗紅茶ブランド「ロンネフェルト社」が認定するティーマスター 森 直樹氏をお迎えし、紅茶の楽しみ方をご紹介します。紅茶の奥深い世界を堪能いただいた後、レストラン & ラウンジ・バー eu にてアフタヌーンティーをお楽しみください。

【日時】 2023 年 8 月 10 日 (木)・11 日 (金・祝)  
13:00～14:00

※講演会終了後にレストランへご案内いたします。

【場所】 3 階 宴会場「春日の間」

【料金】 お一人様 7,500 円

(レストラン & ラウンジ・バー eu (ゆう) でのアフタヌーンティー料金を含む)

【定員】 各日 30 名様

【講師】 ロンネフェルト社 認定ティーマスター 森 直樹 氏



※年間ティーセミナーも実施しております。詳しくはホテルホームページ内のカルチャーイベント案内をご覧ください。

### ■ご予約・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 2 階 レストラン & ラウンジ・バー eu (ゆう)

営業時間 レストラン

・ ブレックファスト 6:30～10:00 (L.O.09:30)

・ ランチ 11:30～14:30

・ ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:30)

ラウンジ 10:00～22:00 (L.O.21:30)

バー 17:00～22:00 (L.O.21:30)

TEL 06-6773-1302 (受付 10:00～19:00)

Web 予約 <https://www.tablecheck.com/shops/osaka-miyako-eu/reserve>

※表示料金には、消費税およびサービス料 (10%) が含まれています。

※写真はイメージです。

※仕入れ状況によりメニュー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。



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

ロンネフェルトは、Johann Tobias Ronnefeldt 氏によって 1823 年に設立された今年創業 200 周年を迎えるドイツの老舗紅茶ブランド。

時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトティーは、その優れた品質と深い味わいで世界中の人々に親しまれています。

(以 上)