

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 ミルクとスパイスで楽しむ冬のティータイム

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11月23日（木・祝）に、第16回「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。

今回は、「冬のティータイムをミルクとスパイスでもっと楽しく」をテーマに、香り高いスパイスやミルクを入れることによって、さらに紅茶を美味しく楽しむコツなどのお話を聞きながら、新たなお茶の魅力を感じていただくセミナーです。

セミナー終了後には、シェフ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11月23日（木・祝） 12：00～14：00
（セミナー12：00～13：00 / ランチタイム13：00～14：00）

【会場】 宴会場

【料金】 お一人様 7,500円 / 都プラス会員 7,200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11月20日（月）までにお申し込みください。

【ランチコース】

前菜 くるみ入り山羊のチーズマカロン / 紅茶鴨の味噌風味 / 生ハムメロン
スモークトラウトサーモンとりんご / 姫人参のオレンジ マリネタプナードソース
ズッキーニのローズマリーマリネ 小海老を添えて
スープ 紅ズワイ蟹入りロワイヤル
メイン 牛フィレスステーキ マデラソース
きのこのクリーム煮と南瓜のパイを添えて
デザート 洋梨とライムのグラニテ
オーガニック葡萄とドライフルーツ 柑橘のスープ ショコラのアクセント
小菓子 ガレット・ブルトンヌ / パート・ド・フリユイ・ポムヴェール

【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。

【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。



SELECTED TEA SINCE 1823