

都ホテル 尼崎

ヨーロッパのクリスマスケーキの世界と冬ならではの紅茶の楽しみ方を学ぶ 「ロンネフェルトティー ランチセミナー」開催

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、2024年11月20日（水）に、第18回「ロンネフェルトティー ランチセミナー」を開催します。

歴史あるドイツのロンネフェルト社認定のティーマスター森 直樹氏を講師に招き、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、「ヨーロッパのクリスマスケーキと冬を楽しむ紅茶」です。ヨーロッパの代表的なクリスマスケーキの歴史や特徴、寒い冬にぴったりの紅茶をご紹介します。

セミナー終了後には、当ホテルのシェフによる1日限りの特別ランチコースをご賞味いただけます。奥深い紅茶の世界を楽しみながら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】 2024年11月20日（水） 12：00～14：30
（セミナー12：00～13：00 / ランチタイム13：00～14：30）

【会場】 宴会場

【料金】 お一人様 7,800円 / 都プラス会員 7,500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11月18日（月）までにお申し込みください。

【ランチコース】

前菜 焼き蕪と生ハム タスマニアマスタード / トラウトスモークサーモンの手まり寿司
バトンシューマロン風味 / 鴨のコンフィーとじゃがいも / 紅ズワイ蟹とポワロー
スープ クラムチャウダーのパイ包み焼き
メイン 牛フィレ肉ステーキ シャンパンビネガーソース
デザート ヘーゼルナッツのヴァシュラン仕立て 柑橘の香りと共に
小菓子 バトンショコラ マカロンポワールカシス

【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の講師として活躍。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

以上