

シェラトン都ホテル大阪 セミナー限定オリジナルコース付ティーセミナー 「ロンネフェルトの世界 ～ロンネフェルトティー徹底解説～」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、2025年4月24日（木）に、第16回ロンネフェルトティーセミナー「ロンネフェルトの世界 ～ロンネフェルトティー徹底解説～」を開催します。

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・ゴールド 森 直樹氏をお招きし、紅茶の魅力を紹介する人気のティーセミナー。今回は、世界の高級ホテルやレストランで提供され、品質の高さに定評があるロンネフェルトティーについて、詳しく解説します。

1823年にドイツの Johann Tobias Ronnefeldt 氏によってフランクフルトに設立されたロンネフェルトは、紅茶だけに留まらず、フレーバーティー、緑茶、白茶、ハーブティー、フルーツティー、ルイボスティーなど世界中の最高の茶園で作られる多種多様な茶葉を取り扱っています。その最高品質の茶葉がどのように作られ提供されているのか、紅茶の基礎知識やドイツの紅茶とロンネフェルトの歴史について、ロンネフェルトティーを飲み比べていただきながら紹介します。セミナー終了後はレストランへ会場を移し、ロンネフェルトティーを使用したこの日だけのオリジナルコースをご用意します。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
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

■概要

【開催日】2025年4月24日(木)

【時間】受付11:30～ / セミナー12:00～ / 食事13:00～

【会場】セミナー 3階 宴会場

食事 2階 レストラン&ラウンジ・バー eu (ゆう)

【料金】一般10,000円 / 都ヘルスクラブ会員・都プラス プラチナ会員以上9,500円

【定員】30名様

【コースメニュー】

- ・甘海老のカルパッチョ ロンネフェルト アールグレイ入りヴィネグレット
- ・野菜のクリームスープ
- ・ロンネフェルト アッサムバリの香りを閉じ込めた鯛のパピヨット
- ・ロンネフェルト モルゲンダウで炊き上げたご飯を使ったステーキ丼
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

<講師プロフィール>

ロンネフェルト社認定 ティーマスター・ゴールド 森 直樹氏

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。

■ご予約受付開始日時

2025年2月21日(金) 10:30

■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 6:30～21:00 (L.O.20:30)

ラウンジ 10:00～21:00 (L.O.20:30)

バー 17:00～23:00 (L.O.22:30 ※フードは20:30)

TEL 06-6773-1302 (受付10:00～19:00)

※写真はイメージです。

※表示料金には、セミナー(ティーテイスティング)、お料理(オリジナルコース)、お飲み物(ペアリングティー)、消費税およびサービス料(10%)が含まれています。

※特別イベントのため、割引および特典はご利用いただけません。

※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。



SELECTED TEA SINCE 1823

ロンネフェルト

ロンネフェルト社は、1823年に Johann Tobias Ronnefeldt 氏によって設立された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、伝統ある最高級ホテルはもちろん、世界中の人々に愛されています。

(以上)