

都ホテル 尼崎

紅茶の魅力に触れる優雅な午後「ロンネフェルトティー ランチセミナー」開催 夏を彩る紅茶の楽しみ方～オリジナルブレンドティー体験～

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、2025年6月17日（火）に、第19回「ロンネフェルトティー ランチセミナー」を開催します。

歴史と格式を誇るドイツのロンネフェルト社認定のティーマスター森 直樹氏を講師に迎えて、紅茶の魅力をご紹介します人気のセミナーです。

今回のテーマは、「夏を彩る紅茶の楽しみ方～オリジナルブレンドティー体験～」です。

セミナーでは、ハーブやドライフルーツを使った簡単アレンジティーのテイスティングや、オリジナルブレンドティー作りも体験していただきます。

さらに、セミナー終了後には、当ホテルのシェフによる 1 日限りの特別メニューをお楽しみいただけます。上質な紅茶と美食が織りなす、優雅なひとときを心ゆくまでご堪能ください。

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】 2025年6月17日（火） 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6月15日（日）までにお申し込みください。

【ランチコース】

前菜 シェーブルチーズとくるみのマカロン / 天使の海老のカダイフ巻き

ホタテのコンフィーとキウイ / 姫人参のオレンジマリネ

スープ 冷製コーンスープ ローズマリー風味 皮付きヤングコーン添え

メイン 牛フィレステーキ シャンパンビネガーソース

淡路島産玉ねぎ「蜜玉」と生ハムのミルフィーユ バニラ風味

デザート マンゴーのデクリネゾン 紅茶の香りとサバイヨンと共に

小菓子 タルトバナヌココ チュイルセザム

【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