

ローズホテル横浜パティスリー 季節のスペシャルティ
旬の苺を贅沢に使った「苺スイーツ」を販売

ローズホテル横浜(横浜市中区山下町77番地/総支配人 渡部 一樹)では、2025年3月31日(月)まで、1階「パティスリー ミリーラ・フォーレ」にて、期間限定の「苺スイーツ」全6種を販売しております。



今年は甘味と酸味のバランスに優れた味わいの、新作の苺スイーツを3種ご用意しております。レモンムースの中に苺とパッションフルーツのジュレを忍ばせ、絶妙な酸味と甘みを楽しむ「アリシアンフレーズ」、ショコラ生地と口当たりの軽い苺のレアチーズ、苺のジュレの3層の上に苺を敷き詰めた「フロマージュフレーズ」、そして厳選した国産苺と北海道産純生クリームをしっとりとしたロール生地で包み込んだ「苺ロールケーキ」にご注目です。そのほか、昨年もお好評いただいた、マカロン生地とピスタチオのクレームムースリーヌと苺をサンドした「マカロンフレーズ」や、サクサクのパイ生地と国産苺、自家製カスタードクリームを重ね合わせた「ミルフィーユ」などもご用意しております。主役の苺を存分に味わっていただける、苺尽くしの華やかなティータイムをぜひどうぞ。

苺スイーツ 詳細

販売期間：～3月31日(月)まで

販売時間：日～木 10:00～20:00 / 金・土 10:00～21:00

販売場所：パティスリーミリーラ・フォーレ TEL: 045-681-2916

〒231-0023 横浜市中区山下町77 ローズホテル横浜 1F

料金：アリシアン フレーズ ¥702 / フロマージュフレーズ ¥723 / 苺ロールケーキ ¥691

マカロン フレーズ ¥702 / ミルフィーユ ¥810 / タルトフレーズ ¥756 ※全て税込。

併設の「ブラスリー ミリーラ・フォーレ」店内にて、¥1,900 からケーキセットも販売。

HP：<https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/06/plan/detail/9599/>

苺スイーツ 商品のご紹介

■ アリシアン フレーズ 【新作】

レモンムースの中に苺とパッションフルーツのジュレを忍ばせ、酸味と甘みがマッチ。中のチョコレートクランチがアクセント。

■ フロマージュフレーズ 【新作】

ショコラ生地、口当たりの軽い苺のレアチーズ、苺のジュレ3層の上に苺を敷き詰めました。レモンゼリーの爽やかな酸味とおたのしみください。

■ 苺ロールケーキ 【新作】

厳選した国産苺と北海道産純生クリームを、しっとりとしたロール生地で包み込んで仕上げています。

■ マカロン フレーズ

マカロン生地で苺とピスタチオのクレームムースリーヌをサンド。アクセントに、種を取らずに仕上げた甘酸っぱいラズベリーのペパンジャムが入っています。

■ ミルフィーユ

サクサクのパイ生地に苺とカスタードクリームをサンドし苺と生クリームでデコレーションした王道のミルフィーユです。

■ タルトフレーズ

アーモンド風味のサクサクとした自家製タルトに国産苺とラズベリー、バニラ香るカスタード、北海道産純生クリームを載せました。



シェフパティシエ 片山 充

製菓専門学校卒業後、バンドラへ入社。経験を積み、1992年に渡尼。インドネシア共和国、ジャカルタの店舗立ち上げに携わる。帰国後数々の店を経験し、メアリーウェディング、アトリエリーブのシェフパティシエとして勤務。2020年12月よりローズホテル横浜に着任。

【本件に関する問い合わせ先】

龍門ホールディングス（ローズホテル横浜／重慶飯店）

マーケティング部 広報担当 高久雛子 矢野友子 斎藤きよみ Mail: pr@rosehotelyokohama.com

〒231-0023 横浜市中区山下町77番地 TEL／045-681-2264(直通) FAX／045-681-8445

URL: ローズホテル横浜 www.rosehotelyokohama.com 重慶飯店 www.jukeihanten.com