

テイクアウト限定の“クリームティ”もご用意！
英国伝統の味を楽しむ
ローズベーカリー 『SUMMER BRITISH FAIR』
< 2020年7月1日(水) ~8月31日(月) >

ロイヤルグループで外食事業を担うアールアンドケーフードサービス株式会社が運営する、手作りの料理や菓子等を提供するローズベーカリーは、2019年まで秋に行っていた「BRITISH FAIR」を、本年はペストリー商品に焦点を当て、夏に実施いたします。夏ならではのベリーを使ったメニューなど、限定商品の英国の味をお届けいたします。

●お洒落なティータイムをご自宅で！

紅茶とスコーンのセットで楽しむ“クリームティ”。英国ではアフタヌーン・ティーのひとつとして生活に根付いています。通常は店舗でのみお楽しみいただけるメニューを、テイクアウトセットとしてご用意いたしました。お気に入りの食器に盛り付けてお楽しみください。

<内容> ①プレーンスコーン1個 ②クロテッドクリーム&ローズベーカリーオリジナルジャム ③本日のペストリー1個 ④紅茶ティーバッグ1個

* 写真は盛り付け例です。テイクアウト容器での提供です。



テイクアウト クリームティ (盛り付け例)

①プレーンスコーン ②クロテッドクリーム & オリジナルジャム
③本日のペストリー(写真はレモンタルト) ④紅茶

■商品名 : テイクアウト クリームティ

■販売価格 : 1,100円(税別)

●目にも鮮やか！赤いベリーを使った夏のお菓子

薄切りにした食パンと赤いベリーを重ねて作るイギリスの夏のデザート。ローズベーカリーでは、ストロベリーやラズベリー、ブルーベリー、赤すぐり、ブラックベリーなどを使ったフィリングを詰め込みました。

お菓子には珍しくジェノワーズではなく「食パン」が使われるのは、サマーブディングの発祥が、19世紀に療養の温泉や保養地に訪れる人の為に作られたお菓子であったことから、脂肪分が多いバターを使ったお菓子の代わりだと言われています。シンプルながらフルーティでさわやかな味わいのお菓子です。

■商品名 : サマーブディング

■販売価格 : 600円(税別)



サマーブディング



中にはごろっとしたベリーフィリングが詰まっています

●様々なフルーツが味わえる英国風スポンジケーキ

カスタードクリーム、スポンジケーキ、フルーツ等を大きな器に層状に重ねて作る英国伝統のデザートです。

“トライフル”という単語には、語源が「気ままなおしゃべり」という説があり、あり合わせで作ったデザートであるところから、イギリスでは身近なお菓子として親しまれています。果汁があふれる色とりどりのフルーツから、夏を感じるひと品です。

■商品名 : フルーツトライフル

■販売価格 : 550円(税別)



フルーツトライフル

●紅茶によく合うひと口サイズのシンプルケーキ

イギリス・ウェールズ地方を代表するお菓子です。カレンツとミックススパイスを入れた生地を花のかたちに型抜きし、グリドルで焼き上げました。仕上げにグラニュー糖をまぶしたどこか懐かしい、素朴な味わいのお菓子です。

■商品名 : ウェルシュティーケーキ

■販売価格 : 1枚 150円(税別)

3枚 420円(税別)



ウェルシュティーケーキ

■実施期間

2020年7月1日(水) ~ 8月31日(月)

■実施店舗

ローズベーカリー 銀座	東京都中央区銀座6-9-5 ギンザコマツ西館7F	TEL : 03-5537-5038
ローズベーカリー 丸の内	東京都千代田区丸の内2-1-1 明治安田生命ビル1F	TEL : 03-3212-1715
ローズベーカリー 伊勢丹新宿店	東京都新宿区新宿3-14-1 伊勢丹新宿店 本館3F	

ローズベーカリーは、イギリス人のローズ・カッラリーこと、夫でフランス人のジャン＝シャルル・カッラリーニ夫妻が、2002年パリにオープンしたお店です。手作りの料理やお菓子を並べ、素材の持ち味を引き出すシンプルでナチュラルな商品をお届けしています。現在パリをはじめ世界5カ国、日本国内では銀座、丸の内など東京都内に4店舗を展開中。

rosebakery.jp

本件に関するお問い合わせ / ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室

TEL : 03-5707-8852 / FAX : 03-5707-8860 / E-MAIL : koho@royal.co.jp

●報道用の商品画像をご用意しております。お気軽にお問い合わせくださいませ。