

<報道関係各位>



YOKOHAMA
ROYAL PARK HOTEL

2020年(令和2年)3月
横浜ロイヤルパークホテル

うらかな春の訪れを知らせる 桜フェア 2020 桜色に彩られたスイーツが登場



横浜ロイヤルパークホテル(横浜市西区みなとみらい横浜ランドマークタワー内/総支配人:雄城 隆史)は、1階ケーキショップ「コフレ」にて4月1日(水)から30日(木)の期間、桜の季節に合わせ、「桜フェア2020」を開催いたします。

生地やクリームに桜の風味を加え、桜の香りや味わいを存分に堪能できる「桜ロールケーキ」や、桜の花の塩味が特徴的な「桜パウンドケーキ」、淡いピンク色のクリームが目を引き「桜モンブラン」、モチモチした食感が楽しめる「桜 Anjou」など桜尽くしの華やかなスイーツをご用意いたしました。

横浜ロイヤルパークホテルの「桜フェア2020」とともに、心躍る春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

◆桜フェア 2020

- ・店舗:1階 ケーキショップ「コフレ」
- ・営業時間:11:00~20:00
- ・期間:2020年4月1日(水)~4月30日(木)



①桜ロールケーキ ¥2,000(カット ¥670)

桜風味のオリジナルクリームと大納言をロール生地で包みました。桜の花をかたどったチョコレートや桜色のクリーム、ピスタチオを飾り華やかに仕上げました。

②桜パウンドケーキ ¥1,200

桜風味の生地到大納言と桜の花を練り込み、焼き上げました。桜の花の塩味がアクセントとなった一品です。

③桜モンブラン ¥600

桜風味のオリジナルクリームで桜あんを包みました。大納言や桜の花、金箔を飾り付けた華やかな一品です。

④桜 Anjou ¥600

桜風味のクレームダンジュを求肥で包みました。仕上げに桜の花と葉を飾り、見た目や味わいに和を感じられる一品です。



⑤桜あんぱん ¥220

桜あんをもっちりとした生地で包み、桜の花の塩漬けを飾りました。あんの甘さと桜の花の塩気が絶妙なハーモニーを奏でた一品です。

⑥ダークチェリーデニッシュ ¥400

クロワッサン生地にダークチェリーを混ぜ、焼き上げました。サクサクとした食感やチェリーの酸味がお楽しみいただけます。

横浜ロイヤルパークホテル

人を、想う力。街を、想う力。
ROYAL PARK HOTELS 三菱地所グループ

※コフレの商品の表示価格には税金(8%)のみ含まれます。

店内をご利用の場合は、サービス料(10%)を加算、税金は10%となります。

※掲載の写真は実際と異なる場合がございます。※入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。

■ご予約・お問い合わせ:ケーキショップ「コフレ」 TEL:045-221-1111(代表経由 11:00~20:00)

■アクセス:みなとみらい線みなとみらい駅より徒歩約3分 / JR桜木町駅より徒歩約5分

本件の報道と画像に関するお問い合わせ先 横浜ロイヤルパークホテル 広報 三留・松本・蓼沼
広報直通 TEL:045-224-5050 FAX:045-224-5172 [ホテル URL]www.yrph.com
E-mail: mitome.a@yrph.com / pr27@yrph.com / tadenuma.s@yrph.com