

シグニチャーブレッド『ブリオッシュ ローズ』や 重慶飯店コラボレーション『番餅パン』が登場  
パンの販売を 2024年10月1日(火)より再開

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)は、2024年10月1日(火)より、長らくお待たせしていたパンの販売を再開いたします。



厳選された素材にこだわり、粉の風味や旨味をしっかりと感じられるシンプルな食パンやバゲットなどの食事パンは、毎日でも飽きずに食べたくなるものを目指し、料理と合わせてもそのままでも美味しくお楽しみいただけます。小麦の風味を最大限に引き出し、外はカリッと、中はふんわりとした歯切れの良い食感が特徴です。リッチなベルギー産コールマン社の最高品質発酵バターを使用したクロワッサンやデニッシュをはじめ、職人が丁寧に作り上げました。

さらに、今回ローズホテル横浜のお店を代表するシグニチャーブレッドとして、バターたっぷりのブリオッシュ生地バラの花を描いた特製ブリオッシュ「ブリオッシュ ローズ」や、ローズエッセンスとラズベリーの香りをまとったスペシャルデニッシュ「クラフィン ローズ」もご用意。そして、要望の多かった重慶飯店とのコラボレーションあんデニッシュ「番餅パン」も登場いたします。

販売はホテル1Fのケーキ&ベーカリー「パティスリー ミリー ラ・フォーレ」にて行い、毎日ご用意いたします。ぜひお楽しみください。

詳細は下記の通りです。



ブリオッシュ ローズ。\*毎月6日10本限定 ¥700

※ご予約可

バターたっぷりのブリオッシュ生地バラの花を描いたホテル特製ブリオッシュローズブレッドです。



クラフィン ローズ ¥450

ベルギー産コールマン社の最高品質発酵バターを使用した生地を巻き込み焼き上げ、ローズエッセンスとラズベリーの香りをまとったスペシャルデニッシュです。



番餅パン ¥400

重慶飯店とローズホテル横浜の復活コラボレーションブレッド。銘菓「番餅」の豆沙餡を特製クロワッサン生地で包み、くるみをのせ焼き上げました。

バゲット ¥400

高座豚のベーコンバジルエピ ¥450

山型食パン (1.5斤) ¥700

クロワッサン ¥400

スコーン バニラ ¥250

スコーン ショコラオレンジ ¥280

紅茶のクロッカシ ¥400

〈開催店舗情報〉

「パティスリー ミリー ラ・フォーレ」

住所：〒231-0023 横浜市中区山下町 77 番地 ローズホテル横浜 1F

営業時間：日～木 10:00～20:00 / 金・土 10:00～21:00

TEL：045-681-2916

HP：<https://www.rosehotelyokohama.com/restaurant/06/plan/detail/1368/>

■ 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 矢野友子 高久雛子 斎藤きよみ Mail: pr@rosehotelyokohama.com

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

URL: ローズホテル横浜 [www.rosehotelyokohama.com](http://www.rosehotelyokohama.com) 重慶飯店 [www.jukeihanten.com](http://www.jukeihanten.com)