

ローズホテル横浜 2月より続く苺スイーツ第2弾
「フレジェモンブラン」「ムースフレーズ」が新登場
4月1日(火)より販売開始

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4月1日(火)より、1階「パティスリー ミリーラ・フォーレ」にて、2月より続く「苺スイーツ」の第2弾として、新作「フレジェモンブラン」「ムースフレーズ」を販売いたします。



今回新たに登場するのは、キルシュ風味のピスタチオスポンジにクレームムースリースと苺のフレジェを重ね、苺風味の白あんで美しく仕上げた「フレジェモンブラン」と、バニラのブリュレと苺ジャムを苺ムースに忍ばせ、トップに苺を飾った華やかな「ムースフレーズ」の2種です。

また、第1弾でご好評いただいた「マカロンフレーズ」や「ミルフィーユ」も引き続きご提供いたします。旬の苺の甘みと酸味を引き立てる、パティスリー ミリーラ・フォーレならではの新作ケーキとともに、贅沢な春のティータイムをお楽しみください。

苺スイーツ 第2弾 詳細

販売期間：2025年4月1日(火)～5月31日(土)

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：フレジェモンブラン ¥756 / ムースフレーズ ¥702 / マカロン フレーズ ¥702

ミルフィーユ ¥810 / フロマージュフレーズ ¥723 / 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

■ フレジェモンブラン【新作】

キルシュ風味のピスタチオスポンジと濃厚なクレームムースリーヌ、苺のフレジェを層に仕立て上げ、上に苺風味の白あんを飾りました。



■ ムースフレーズ【新作】

苺ムースの中にはバニラのブリュレと苺ジャムを忍ばせました。アーモンド風味の生地と苺ムースのマリアージュをお楽しみください。



■ 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。



■ フロマージュフレーズ

ショコラ生地、口当たりの軽い苺のレアチーズ、苺のジュレの3層の上に苺を敷き詰めました。アクセントのレモンゼリーの爽やかな酸味も楽しめます。



■ 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、パンドラへ入社。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