都ホテルズ＆リゾーツ
プレスリリース：2026年11月09日

【ウェスティン都ホテル京都】チョコレート＆ベリーのパフェ。ヴァローナ社のクーベルチュールを使用した冬季限定パフェが12月1日より登場 頂のバスケットに艶やかな苺を詰め込んで、贈り物のように。

ウェスティン都ホテル京都（京都市東山区粟田口華頂町１番地）は、2026年12月1日から2027年1月31日までの間、TEA LOUNGE MAYFAIRで「チョコレート＆ベリーのパフェ」を販売します。



バルーン型の優美なグラスの頂には、ココアクッキーのバスケット。艶やかな苺とラズベリーを盛り込み、リボンのように弧を描くホワイトチョコレートを添えた、冬の贈り物のようなパフェが、祝祭シーズンから新春にかけて登場します。素材には、フランス・ヴァローナ社のクーベルチュールを、ビター

の「カライブ」と「マンジャリ」、ミルクの「ジヴァラ」、ホワイトの「イボワール」と、パーツごとに使い分けました。



苺とラズベリー、白い花を盛り込んだココアのバスケットに、リボン状のホワイトチョコレートと金箔が華やぎを添える。

ココアクッキーの台で仕立てたバスケットの中には、モルトを思わせるコクとバニラの香りがやさしく広がるミルクチョコレート「ジヴァラ」のチョコレートシャンティと、果肉入りラズベリーのソルベ。縁には、繊細なカットを施した鮮やかな苺を並べ、金箔をあしらったチョコレートとラズベリーのパート・ド・フリュイ、白い花を添えています。

バスケットの背を飾るのは、繊細な線を幾重にも描いたビターチョコレート「カライブ」の円盤。カリブ諸島のカカオ豆から生まれ、ローストナッツを思わせる香ばしさと、まろやかな苦味、すっきりとした酸味が調和するショコラです。そこに重なるのは、レースのようなメッシュ模様のホワイトチョコレート「イボワール」。甘さを抑えながらも、豊かなミルクの風味と繊細なバニラの香りが広がる味わいです。さらに、同じ「イボワール」で仕立てたリボンが、しなやかに弧を描いて贈り物のような華やぎを添えます。



ショコラとベリーが幾重にも重なる、グラス越しに映える層。

頂のバスケットを持ち上げると、グラスの中に、ショコラとベリーの世界が広がります。中央のチョコレートアイスには、「カライブ」を薄い板状にして砕き、混ぜることで、なめらかな口どけに、パリッとした食感がアクセントになります。そのアイスを囲むように、艶やかな苺をたっぷりと。ラズベリーとブルーベリー、ヘーゼルナッツのシャンティが彩りを添えます。

スプーンを進めると、ヘーゼルナッツのプラリネを加えた「カライブ」のチョコレートクランチが、香ばしい食感を響かせ、その下では、なめらかなチョコレートパンナコッタが、鮮やかなフランボワーズソースと重なり合います。パンナコッタには、酸味が効いて軽やかなビターチョコレート「マンジャリ」を使用。下層に位置するため、食べ進めても重くなりすぎないよう、ベリーの酸味と調和する銘柄を選びました。底層には、バニラシャンティ、白ワインジュレ、角切りの苺が重なり、最後の一口まで軽やかで上品な余韻を残します。
ショコラの深みとベリーの酸味が、幾度も出会い、引き立て合う。それが、このパフェの醍醐味です。冬の京都から届く、凛とした大人の贈り物のようなひとときを。

チョコレート＆ベリーのパフェ
【販売期間】2026年12月1日（火）～2027年1月31日（日）
【販売店舗】2階 TEA LOUNGE MAYFAIR
【販売時間】11:00～18:00
【料　　金】3,500円

※写真はすべてイメージです。
※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。
※仕入れ状況により材料や販売期間を変更する場合があります。
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

■お問い合わせ先
ウェスティン都ホテル京都　レストラン予約係
営業時間　10:00～19:00（TEL：075-771-7158）

THE WESTIN
MIYAKO
KYOTO

ウェスティン都ホテル京都

京都・東山に位置し、1890年の創業以来、数多くのVIPをお迎えしてまいりました。広々とした館内には建築家・村野藤吾氏によるデザインが随所に息づき、歴史的な風格と洗練された優美さが調和した空間が広がっています。
2021年に完了したリニューアルでは、5つのレストラン＆バーが生まれ変わりました。ALL DAY DINING 洛空では眺望を楽しみながら季節ごとのテーマブッフェを、Dominique Bouchet Kyotoでは京都産野菜や地元食材を取り入れ、伝統的なフレンチの技法を軸に四季と京都の魅力を表現した洗練された美食をお楽しみいただけます。客室は広々とした空間と独立したバスルームを備え、全室に雲の上で眠るような極上の寝心地を誇る「ヘブンリーベッド」を設置。周辺環境との調和を大切にした洗練された客室の窓からは、中庭の緑や京都市内の眺望をご堪能いただけます。
敷地内で湧出した天然温泉を使用したSPA 華頂は、2,100㎡のゆとりある広さで心と身体を癒す空間です。村野藤吾氏が設計した数寄屋風別館 佳水園では、客室のバスルームで華頂山から湧出した天然温泉をお楽しみいただけるほか、天然岩石を活かした佳水園庭園も見どころのひとつです。また、スイートルーム宿泊者専用クラブラウンジ Westin Clubやフィットネススタジオなど充実したウェルネス施設も完備し、四季折々の京都の町並みを一望できる屋上庭園など、館内には見どころが豊富です。
周辺には南禅寺・知恩院・平安神宮などの寺社仏閣をはじめ、美術館や動物園も点在し、京都観光の拠点としても最適なロケーションです。日常を忘れ、心と体をゆっくりと解き放てる安らぎのホテルステイで、あらゆる旅のニーズにお応えします。

公式ウェブサイト（都ホテルズ&リゾーツ）

https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto
公式ウェブサイト（マリオット・インターナショナル）
https://www.marriott.com/ja/hotels/ukywi-the-westin-miyako-kyoto/
公式インスタグラム
https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/
公式Facebook
https://www.facebook.com/westinmiyako.kyoto
公式YouTube
https://www.youtube.com/channel/UC0WlDhguzTJky0ZwE_kXrPw

当プレスリリースURL

https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002417.000023303.html

都ホテルズ＆リゾーツのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/23303

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社近鉄・都ホテルズ　ウェスティン都ホテル京都　マーケティング部

電話：075-771-7150　メールアドレス：n-niimi@miyakohotels.ne.jp