
ウェスティン都ホテル京都
京都 渋谷農園のブランドいちご「京の雫」をたっぷりと
京の雫アフタヌーンティーとスイーツ販売

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地）は、2022年1月1日（土・祝）から、京の雫アフタヌーンティーとスイーツを販売します。

地元京都の渋谷農園が生産する京都のブランドいちご「京の雫」を使用したアフタヌーンティーをはじめパフェ、モンブラン、カットケーキをご提供します。いちご好きにはたまらないラインナップが華やかに登場します。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
〒605-0052 京都市東山区粟田口華頂町1
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

【販売期間】

京の雫アフタヌーンティー 2022年1月16日(日)～1月31日(月)

京の雫パフェ 2022年1月1日(土・祝)～5月31日(火)

京の雫 搾りたていちごモンブラン 2022年1月1日(土・祝)～2月28日(月)

京の雫フレジェ、京の雫タンバル、京の雫ミルフィーユ 2022年1月1日(土・祝)～2月28日(月)

【実施店舗】2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】アフタヌーンティー 12:00～16:00(2時間制) ※前日17:00までに予約要
その他の商品は11:00～20:00

【料 金】京の雫アフタヌーンティー 6,100円

京の雫パフェ 4,500円

京の雫 搾りたていちごモンブラン 2,000円

ケーキ各種 京の雫フレジェ 1,200円、京の雫タンバル 1,500円、京の雫ミルフィーユ 1,500円 ※イトインの料金

【メニュー】

京の雫アフタヌーンティー

(上段)

いちごのショートケーキ/いちごのシュークリーム/いちごのミルクレープ/いちごのコレネット/いちごのピンチョス(ギモーヴ&パートドフリユイ)/いちごのヴェリーヌ

(中段)

いちごのミルフィーユ/オペラルージュ/いちご大福/いちごフィナンシェ/京の雫いちごジャム・クロテッドクリーム

(下段)

ジャーマンポテトのキッシュ/いちごとサワークリームのサンドウィッチ/いちごと生ハムのピンチョス/ローストビーフのサラダといちごのクーリー

(別皿)

プレーンスコーン

※紅茶は英国ブランド「JING TEA」のほか、コーヒーや中国茶、アレンジコーヒーなどから時間内でご自由にお楽しみいただけ、茶葉の交換も承っています。

京の雫パフェ

フレッシュな京の雫を贅沢にトッピングし、白あんシャンティーやバニラアイス、ブルベリーやラズベリーなどをバランスよくパフェに。

京の雫 搾りたていちごモンブラン

モンブラン風いちごのクリームの中にはピスタチクリームや京の雫が入っており、食感や味わいに変化を。

ケーキ

京の雫フレジェ…ミルキーなホワイトチョコクリームとオリジナルスポンジで京の雫をたっぷりサンド

京の雫ミルフィーユ…オリジナルパイと濃厚なカスタードクリームで京の雫をサンド

京の雫タンバル…いちごチョコムースとピスタチオムースにまわりにはいちごチョコ、京の雫をたっぷりとデコレーションし、トンカ豆のシャンティーをトッピング



※写真はイメージです。

※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。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

■ご予約・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

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式インスタグラム

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyo/>

公式 Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

ご参考

■渋谷農園

栽培のプロになることが私達の農業です。いいものを作るために妥協をしません。

「京の雫」は苗づくりから摘果まで栽培にもこだわり、収穫もいちごが一番おいしい時間である夜中にスタートし明け方までに行きます。美味しいを届けたい、驚かせたい、また食べたい、誰かに食べさせたい、私たちの農業コンセプトです。