

【ウェスティン都ホテル京都】
芳醇な香りと味わいをお届け
ぶどうスイーツ販売

ウェスティン都ホテル京都(所在地:京都府京都市東山区栗田口華頂町1番地)は、2022年9月1日(木)から9月30日(金)までの期間、ぶどうスイーツを販売します。

旬を迎えるシャインマスカットを中心に、ぶどうをふんだんに使用したアフタヌーンティー、パフェ、ケーキが登場。そのまま食べてフレッシュなみずみずしさを味わうのはもちろん、相性のよいチーズやクリーム、ジュレ等でアレンジを重ね、ホテルパティシエが感性豊かに旬のフレーバーを演出いたしました。様々なスタイルで移り行く季節をお楽しみください。

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 京都市東山区栗田口華頂町1
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

- 【販売期間】 2022年9月1日（木）～9月30日（金）
【販売店舗】 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)
 その他の商品 11：00～20：00
- 【料 金】 ぶどうのアフタヌーンティー 5,100円
 シャインマスカットのパフェ 2,500円
 マスカットとぶどうのケーキ3種 1,000円～

■ぶどうのアフタヌーンティー

フィナンシェにぶどうジュレをのせて、丸く可愛く仕上げた「ぶどうのフィナンシェ」、甘いパンナコッタと酸味の効いた白ワインジュレの中に2種のぶどうが浮かぶ「白ワインとぶどうのジュレ」、また長年愛され続けた都チーズケーキにはレーズンを加えて特別な一品に。セイボリーにも惜しみなくぶどうを使用したぶどうづくしのアフタヌーンティーです。



スイーツイメージ



セイボリーイメージ

(スイーツ)

ぶどうタルト/ぶどうのフィナンシェ/ぶどうとマスカットのパートドフリュイ/レーズン入り都チーズケーキ/ぶどうマカロン/ぶどうとレアチーズのムース/白ワインとぶどうのジュレ/ぶどうサンド

(セイボリー)

プレーンスコーン/ぶどうジャム/クロテッドクリーム/ぶどうとビールのキッシュ/2種のぶどうとベリークリームチーズのサンドウィッチ/巨峰とパールモッツアレラのアフォガードバルサミコ風味

※英国高級紅茶ブランド「JING TEA」の紅茶を始め、コーヒーや中国茶などご自由にお楽しみいただけます。

■シャインマスカットのパフェ

大粒でみずみずしいシャインマスカットの中にミルクアイスと洋梨のシャーベットを重ね、下にはエルダーフラワーのジュレ、レモンコンフィを置いてさっぱりと軽い味わいに仕上げました。白ワインのグラニテと共にどうぞ。



■ マスカットとぶどうのケーキ3種 (左より)

ぶどうとヨーグルトのケーキ

ヨーグルトムースの中にぶどうのジュレが入ったムースケーキ

シャインマスカットのタルト

シャインマスカットをふんだんに使ったマスカットの甘さとみずみずしさのタルト

ぶどうと白ワインのケーキ

ぶどうの甘味と白ワインの深い酸味の味わい豊かなケーキ



※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。

※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Instagram

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

公式 Facebook

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