

ウェスティン都ホテル京都
甘酸っぱい旬のいちごを贅沢に使用
Stylish & Sweet な 2 種のいちごパフェを販売

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、2024年1月1日（月・祝）から3月31日（日）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にていちごのパフェを販売します。

毎年人気のいちごスイーツから、今年は期間を分けて2種類のいちごパフェをご用意します。旬を迎え、甘さと香りが引き立ついちご。その瑞々しさと香りをホテルパティシエが引き出す、いちごのパフェを存分にご堪能ください。

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番地（三条けあげ）
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

いちごのパフェ「ルージュ」

真っ赤ないちごと華やかな盛り付けが目を惹く、スタイリッシュな大人のパフェに仕上げました。花形にカットしたいちごと、金箔をあしらったチュイール、チョコとストロベリーの2種類のアイスをトッピングしました。

ラズベリーソースであえたいちごとブルーベリー、ココアジェノワ、いちご味とビターチョコレートのクランチ、アールグレイとローズがほんのり香るブランマンジェ、ビターな味わいのチョコガナッシュと幾重にも重なる甘酸っぱさとほろ苦さのハーモニーをお楽しみください。別添えのローズリキュールのきいたソースが、さらに艶やかさを添えます。



いちごのパフェ「ブラン」

雪をイメージした白いアイスやクリームがいちごの赤を引き立てつつ、いちごのまるい断面が並ぶスイートなパフェ。

ほんのり塩味をきかせたチュイールをはじめ、ストロベリーとミルクソースをかけたヨーグルトアイスをトッピング。優しい甘みのアイスやサクサクした食感のクランブルとの組み合わせはもちろんのこと、ホワイトチョコのシャンティ、酸味のきいたペパンジャム、ローズマリーのブランマンジェといちごの調和もお楽しみください。最下層のレモンでさっぱりと仕上げたいちごのジュレは、そのままでもお好みで混ぜてもお楽しみいただけます。



【販売期間】 いちごのパフェ「ルージュ」 2024年1月1日(月・祝)～2月14日(水)
いちごのパフェ「ブラン」 2024年2月15日(木)～3月31日(日)

【販売店舗】 2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】 11:00～18:00

【料 金】 各 2,900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。

■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

URL <https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-tealounge/reserve>

【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/westinmiyakokyoto/>

公式 Facebook

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

以 上