

ウェスティン都ホテル京都

京都の恵みとほのかな塩味が織りなす、極上のくちどけ

ホテルパティシエ渾身の「都ロール」新登場

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、2026年1月12日（月・祝）から、ティーラウンジ「メイフェア」にて「都ロール」を販売します。

京都の恵みを贅沢に詰め込んだロールケーキ「都ロール」の販売を開始します。京都府産小麦「京小麦」や宇治・WABISUKE の平飼いたまご「やどりぎ 濃厚絡み王」、京都産蜂蜜「京百花」など厳選素材を使用。ふわふわの生地と2種類ブレンドの生クリームに、京丹後「琴引の塩」がアクセントを添え、軽やかで食べやすい仕上がりに。ホテルパティシエが試行錯誤を重ねた自慢の逸品を、ぜひご堪能ください。

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 京都市東山区粟田口華頂町1（三条けあげ）

TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397

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

都ホテルズ&リゾーツ

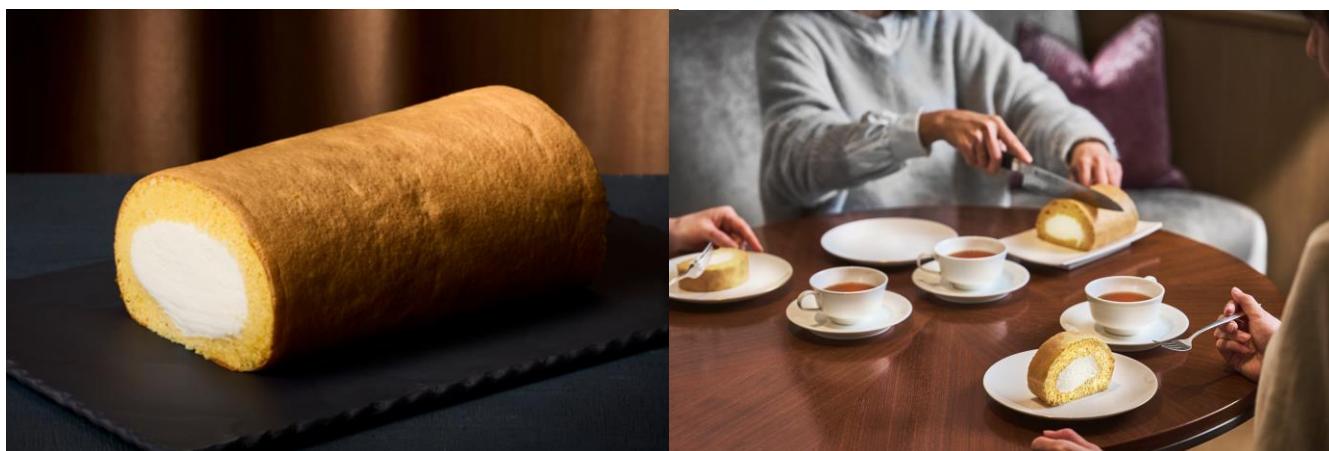
■商品概要

「都ロール」は、京都産の素材を贅沢に使用したこだわりの逸品です。ロール生地には、風味豊かな京都府産小麦「京小麦」をはじめ、京都市北区で採蜜された「テロワールハニー 京百花」、京丹後・網野町の「琴引（ことびき）の塩」、そして宇治市・株式会社 WABISUKE の平飼いたまご「やどりぎ 濃厚絡み王」を惜しみなく使用しました。

生地は、素材の持ち味を活かしつつ、ふっくらと焼き上がるよう気泡を潰さず丁寧に混ぜ合わせ、クリームとの一体感を生む極上の口どけを追求しています。

中に巻き込んだ生クリームは、濃厚な脂肪分 45%と軽やかな 35%の 2種類を独自にブレンド。くどすぎず、かつ満足感のある絶妙なバランスに仕上げました。クリームの中にはアクセントとして「琴引の塩」を加えることで、ほのかな塩味が全体の甘みを引き立て、何度も手が伸びる食べやすさを実現しています。

ホテルパティシエが食材選びから配合まで何度も試行錯誤を重ね、ようやく完成した自慢の一品。ご自宅でのティータイムはもちろん、京都土産や大切な方への贈り物、お祝いの席にも最適です。ホテルが誇る伝統の技と、京都の豊かな風土が織りなす極上の味わいをぜひご堪能ください。



【販売開始】2026年1月12日（月・祝）

【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】2,000円（テイクアウト商品）

※写真はすべてイメージです。

※料金には消費税が含まれています。

※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。

■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

予約サイト <https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-tealounge-pickup/reserve>

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

<https://www.miakohotels.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