



1/150 サイズで制作したチョコレートのリーガロイヤルホテル京都 ピエスモンテ

2019年11月1日（金）より2020年10月31日（土）まで展示

リーガロイヤルホテル京都（京都市下京区東堀川通り塩小路 総支配人 山中 一茂）は、2019年11月1日に開業50周年を迎えました。これを記念し、開業当時のリーガロイヤルホテル京都をチョコレートで再現したピエスモンテ（工芸細工菓子）を、11月1日（金）から2020年10月31日（土）の周年期間、ロビーにて展示します。



完成に近づきました



「フレンチダイニング
トップ オブ キョウト」
の窓は飴製

植木や乗用車など、作成中

ピエスモンテの制作は、リーガロイヤルホテル京都に受け継がれてきた細工菓子の技術をもとに、シェフパティシエ 谷口をはじめとした8名のパティシエが担当。開業当時のリーガロイヤルホテル京都（当時名称：京都グランドホテル）の300以上ある窓や、当時あった屋外プールなど細部までを実際の1/150サイズで再現しました。制作に使ったチョコレートは約10kg、制作にかかった時間は約3か月で、制作にあたったスタッフは「当時の資料が少なく、画像も不鮮明なため再現に苦労しました。」と語ります。またピエスモンテのもととなる土台の作成にあたっては施設部門のスタッフが協力。ホテルの技術力を結集して完成に至りました。

ピエスモンテは、周年期間の2020年10月31日（土）までロビーで展示します。

●●●「ピエスモンテ」概要●●●

【展示期間】2019年11月1日（金）～2020年10月31日（土）

【展示場所】1階 ロビー

【内 容】リーガロイヤルホテル京都（1/150縮尺）

【製作期間】約3か月

【材 料】ホワイトチョコレート 10キロ、水飴 3キロ、グラニュー糖 1,2キロ 等

<お客様お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 075-361-9149(直通) <受付:月～金 9:00～17:30>

本件に関する問い合わせ先

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 村田・長谷川・片桐
〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下ル松明町1番地
TEL: 075-361-9149 (直通) / FAX: 075-361-9150