

リーガロイヤルホテル京都パティシエがおすすめする
「上杉農園」の京都産苺をたっぷり使ったタルト

テイクアウト限定販売「京都産苺の贅沢タルト」

販売開始：2021年3月20日（土）～5月31日（月）

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、京都府八幡市にある上杉農園の京都産苺を使った「京都産苺の贅沢タルト」（直径約 18cm 7,000円※税金（8%）を含む）をオールデイダイニング カザのテイクアウトで2021年3月20日（土）から5月31日（月）まで販売します。

シェフパティシエ谷口がおすすめする京都府八幡市の「上杉農園」の京都産苺「紅ほっぺ」と「よつぼし」を約20個※1盛り付けた「京都産苺の贅沢タルト」。アーモンドクリームを流して焼き上げた自家製の生地には自家製カスタードクリームをたっぷりとのせて、その上に「紅ほっぺ」と「よつぼし」を贅沢に盛り付けました。

※1…苺のサイズにより盛り付け数は前後します。

詳細については次の通りです。

テイクアウト限定販売「京都産苺の贅沢タルト」 概要

【場 所】 オールデイダイニング カザ(1階)

【受取時間】 オールデイダイニング カザの営業時間に準ずる

※最新の営業時間は公式HPをご確認ください。

【販売期間】2021年3月20日(土)～5月31日(月)《3日前までの完全予約制》

【内容・料金】 京都産苺の贅沢タルト(直径約18cm) 7,000円 ※テイクアウトのみの販売

※上記料金は税金(8%)を含みます。※各種割引優待不可

※苺の入荷状況により販売終了が早くなる場合がございます。予めご了承ください。

先のご予約をご希望の方は事前にお問い合わせください。

《協力》万松青果株式会社



↑ 京都産苺の贅沢タルト イメージ



↑ 上杉農園 上杉さんとシェフパティシエ谷口

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都
オールデイダイニング カザ 075-361-9226(直通)

※本件に関するお問い合わせ先※

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 販売促進 片桐・近藤
〒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

《参考》

京都府八幡市のいちご狩り「上杉農園」

上杉農園は、「章姫」・「紅ほっぺ」・「よつぼし」の3種類の京都産いちごを栽培しているいちご狩りも楽しめる農園。

【場所】京都府八幡市内里舟小路 303

【お問い合わせ先】075-204-6940

【公式 HP】<https://www.uesugifarm.com/index.php>

＜京都産苺の使用銘柄＞

紅ほっぺ…果皮が美しい紅色で果肉も中心まで赤くなり、ほっぺが落ちるような食味のよさが名前の由来。章姫とさちのかの掛け合わせでできた品種。

よつぼし…「甘味」「酸味」「風味」がよつぼし級に「美味」しい、という意味のほか、4つの機関が共同で開発した期待を込められた名前。

