

自分へのご褒美や、大切な人へ花束の代わりにパフェを
ブーケに見立てたかわいいパフェ

ブーケパフェ「Fleurs sucrée」販売

販売期間：2021年11月1日（月）～12月30日（木）

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 藤井 友行）は、ブーケに見立てたかわいいブーケパフェ「Fleurs sucrée」を2021年11月1日（月）から12月30日（木）まで販売します。

ブーケパフェ「Fleurs sucrée」は、クレープやベリーのショートケーキ、アイスクリームやシャーベットなど様々な風味と食感を愉しめるブーケに見立てたパフェです。さくっとした食感のクレープ生地の中にショートケーキとカスタードクリームが入っており、バニラアイスクリーム、ぶどうのシャーベット、ピスタチオジェラート、レモンシャーベット、オレンジシャーベットの5種類とフレッシュのベリーをトッピング。フランス語で“甘いお花”という意味の「Fleurs sucrée」をイメージしてアイスクリームなどをお花に見立てました。自分へのご褒美、大切な人へのプレゼントやお祝いにもぴったりなパフェです。

詳細については次の通りです。

●● ブーケパフェ「Fleurs sucrée」販売 概要 ●●

【販売場所】 ラウンジ(1階/オールデイダイニング カザ内)

【営業時間】 10:00～20:00(ラストオーダー 19:00)

<デザートラストオーダーは18:00>

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

【販売期間】 2021年11月1日(月)～12月30日(木)

【内容・料金】 ※表記料金は、税金・サービス料を含みます

ブーケパフェ「Fleurs sucrée(フルール シュクレ)」

・単品 1,500円

・ドリンク付(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)1,700円

様々な風味と食感を愉しめるブーケに見立てたパフェ。さくっとした食感のクレープ生地の中にショートケーキとカスタードクリームが入っており、バニラアイスクリーム、ぶどうのシャーベット、ピスタチオジェラート、レモンシャーベット、オレンジシャーベットの5種類とフレッシュのベリーをトッピング。

◆このデザートに込めた想い◆

<考案者>パティシエ 横山 典子

外出が気軽にできない今、久しぶりのお出かけでこのデザートを食べた時にクレープの器、ケーキ、アイスクリームと、いろいろな味を満喫していたできるようにブーケパフェに想いを込めました。

見た目にもこだわり、アイスクリームやシャーベットをお花に見立て、プレゼントにもらうと嬉しいブーケの形に。2021年の締めくくりはこのデザートで明るく幸せな気持ちになっていただきたいです。



※写真はイメージです

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都 ラウンジ 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・藤原
〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下松明町1番地
TEL: 075-361-9149 (直通) / FAX: 075-361-9150