

お重に入った人気のアフタヌーンティーセットに16個の苺が堪能できる「いちごの重」が新登場！
コンセプトに沿った苺パフェなど、ホテルラウンジで楽しむ苺の祭典

ストロベリーフェア
Strawberry Fair

～うもれて、あふれて、おぼれさせて～ 開催

期間：2022年1月4日（火）～4月30日（土）

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、ラウンジで「Strawberry Fair～うもれて、あふれて、おぼれさせて～」を2022年1月4日（火）から4月30日（土）まで開催します。

「Strawberry Fair～うもれて、あふれて、おぼれさせて～」は、“苺が好きすぎて、苺に^{おぼ}れたい”という苺好きの願望を叶える苺づくしのフェア。コンセプトに沿った4種のデザートやアフタヌーンティーセットを期間限定で販売します。

苺パフェ「溺れるイチゴ」は、苺のアイスクリームの下にある薄いチョコレートに、シェフパティシエがおすすめする京都府八幡市の「上杉農園」の京都産苺を使った温かい自家製コンフィチュールをお客様ご自身でかけて愉しめます。温かいうちかけると、チョコレートが溶けて美しい苺のアイスクリームがパフェに溺れていく演出が愉しめ、つい声が出てしまうほど動画映えにもぴったりのパフェです。

「苺のショートケーキ～グラスに埋もれて～」は、通年メニューとして販売している「苺のショートケーキ」に期間限定で、上杉農園の「紅ほっぺ」を贅沢に約5個分使用。白いメレンゲで蓋をして、グラスの中に埋もれている苺を表現しています。少し柔らかめの生クリームに、このショートケーキのために改良したスポンジと、チェリーのブランデーで香り付けすることであっさりとした食べやすく、苺本来の甘酸っぱさを最大限に引き出しました。

京都の竹芸品メーカーの「公長齋小菅（こうちょうさいこすが）」の竹のお重箱に入った人気の「アフタヌーンティーセット」が、ストロベリー仕様で登場。通常の二段重には、苺のショートケーキやシュークリームなど苺を使ったスイーツ5種を含むスイーツ9種とセイボリー9品を用意。さらに3月までの期間限定で、三段目に「いちごの重」をオプションで追加できます。「いちごの重」は苺畑をイメージし、ガナッシュチョコレートケーキの上に時期によって品種が異なる美味しい苺をたっぷり16個敷き詰めました。専用のスコップスプーンを使ってまるで苺を収穫しているかのような気分を味わえ、楽しい写真を撮ることができます。

「あふれる苺のプレゼント BOX」はその名の通り、まるでプレゼントから苺が溢れ出したかのような見た目にも可愛いデザート。プレゼントボックスをイメージしたホワイトチョコレートの箱には苺ムース、苺ゼリーとピスタチオのブリュレが入っており、あふれた苺の下にはフランボワーズのシャーベットとシュトロイゼル、周りにはフランボワーズのソースと苺のゼリーが添えられています。

詳細は次頁の通りです。



『Strawberry Fair～うもれて、あふれて、おぼれさせて～』イメージ

◆◆ Strawberry Fair～うもれて、あふれて、おぼれさせて～開催 概要 ◆◆

【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】 10:00～21:00(ラストオーダー:デザート 18:00 / その他 20:30)

※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。

【開催期間】 2022年1月4日(火)～4月30日(土)

※「ストロベリーアフタヌーンティーセット」のオプション「いちごの重」、
「苺のショートケーキ～グラスに埋もれて～」は3月31日(木)までの期間限定

【内容・料金】

※下記料金はいずれも税金・サービス料を含みます

*** おぼれさせて ***

苺パフェ「溺れるイチゴ」

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

苺ソース、ホイップクリーム、シフォンケーキ、グラスに並べた苺の中に苺ムースとレモンのゼリーが入っています。さらに苺で囲った中に苺のエスプーマとチョコレートが敷かれ、苺のアイスクリームをトッピング。

エスプーマが溶けないうちに「上杉農園」の京都産苺を使用した温かい自家製コンフィチュールをかけて、“苺で苺を溺れさせて”。あふれたコンフィチュールは、添えているシフォンケーキと苺風味の焼き菓子にたっぷり付けて最後まで愉しめます。



苺パフェ「溺れるイチゴ」イメージ

*** うもれて ***

「苺のショートケーキ～グラスに埋もれて～」

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

通年メニューとして販売している「ショートケーキ」は、期間限定でシェフパティシエがおすすめる京都府八幡市の「上杉農園」の京都産苺「紅ほっぺ」を贅沢に約5個分使用。白いメレンゲの下で蓋をして、グラスの中に埋もれている苺を表現しています。

少し柔らかめの生クリームに、このショートケーキのために改良したスポンジと、チェリーのブランデーで香り付けすることであっさりとした食べやすさ、苺本来の甘酸っぱさを最大限に引き出しました。



「苺のショートケーキ～グラスに埋もれて～」イメージ

*** うもれて ***

「ストロベリーアフタヌーンティーセット」

《1日10食限定の販売》

■二段重 3,400円 ※ドリンク付

(コーヒー、紅茶4種 または ハーブティー3種)

■三段重 6,000円 ※オプション「いちごの重」・ドリンク付

(コーヒー、紅茶4種 または ハーブティー3種)

※オプションの三段重は3月31日(木)までの販売

※オプションの三段重のみ2日前までの予約制

【一の重】セイボリー 全9品

【二の重】スイーツ 全9種

苺のショートケーキ / 苺のムース /
苺のゼリー / 苺のロールケーキ /
苺のシュークリーム / 生チョコレート /
ピスタチオのマカロン / ガトーショコラ /
ホワイトチョコレートのムース

＜オプション＞【三の重】「いちごの重」

苺16個 / ガナッシュチョコレートケーキ



オプション「いちごの重」イメージ 「ストロベリーアフタヌーンティーセット」イメージ

*** あふれて ***

「あふれる苺のプレゼントBOX」

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

まるでプレゼントから苺があふれ出したかのような見た目にも可愛らしいデザート。

プレゼントボックスをイメージしたホワイトチョコレートの箱には苺ムース、苺ゼリーとピスタチオのブリュレが入っており、苺の下にはフランボワーズのシャーベットとシュトロイゼル、周りにはフランボワーズのソースと苺ゼリーが添えられています。



「あふれる苺のプレゼントBOX」イメージ

◆このデザートに込めた想い◆

＜考案者＞パティシエ 中路 晶理

プレゼントボックスをモチーフにした可愛らしい見た目とともに、苺の本来の甘酸っぱさを味わえるデザートを考案しました。販売期間中のバレンタインデーやホワイトデーに、大切な方へのプレゼントとしてこのデザートをお愉しみいただきたいです。



《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」のいちご狩りが楽しめ、「おいCベリー」・「やよいひめ」の計5種類の京都産苺を栽培している農園。

【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>



＜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 (オールデイダイニングカザ内) 075-361-9226 (直通)

*** 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 販売促進担当 近藤・片桐・藤原

〒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