

人気のキューブシュークリームに大きな苺が丸々1個うもれた限定フレーバーや  
京都産苺の濃厚なジャムが入ったバターサンドが登場

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～

**テイクアウト限定スイーツ 販売**

期間:2022年2月1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～」の開催に合わせて、2022年2月1日(火)から4月30日(土)までテイクアウト限定スイーツを2種販売します。

「**Strawberry Fair**～うもれて、あふれて、おぼれさせて～」は、“苺が好きすぎて、苺に溺りたい”という苺好きの願望を叶える苺づくしのフェアで、2022年1月4日(火)からラウンジで4種のデザートを好評販売中です。そのコンセプトに沿った2種のテイクアウト限定スイーツ「**ストロベリーキューブシュークリーム**」と、「**苺の Little Butter Sand**」を期間限定で販売します。

「**ストロベリーキューブシュークリーム**」は、通常販売しているキューブシュークリーム「4 saisons du Japonais(キャトル セゾン ド ジャポネ)」を、ストロベリーバージョンで販売。四角く焼きあげたシュー生地にパティシエこだわりのホイップクリームとカスタードクリームに苺が丸々1個入った「まるごと苺」と、苺のイラストをあしらった苺のホイップクリームとカスタードクリームが詰まった「**ストロベリー**」の2種を2個ずつ化粧箱に詰めました。

「**苺の Little Butter Sand**」は、4種のフレーバーが2個ずつ入った8個セットで販売。「**苺**」は、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」の苺を使い、濃厚に仕上げたイチゴジャムをバタークリームで包み、バタークッキーにサンド。「**抹茶×苺**」は、深い味わいが特徴の抹茶クリームでイチゴジャムを包んだ京都らしいフレーバー。「**ミルク×苺**」と「**キャラメル×苺**」は、京都産苺バタークリームに練乳とキャラメルをそれぞれ包んでコアバタークッキーでサンド。厚く焼きあげたクッキーの食感とバターの芳醇な香りが愉しめ、日頃のちょっとしたご褒美やプレゼントにはもちろん、バレンタインデーやホワイトデーにもぴったりなテイクアウトスイーツです。

詳細は次頁の通りです。



「ストロベリーキューブシュークリーム」イメージ



「苺の Little Butter Sand」イメージ

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～  
**テイクアウト限定スイーツ 販売 概要**

【場所】 オールデイダイニング カザ(1階)

【受取時間・予約時間】 《どちらも前日午前中までの予約制》  
 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】 2022年2月1日(火)～4月30日(土)

【内容・料金】

- ※下記料金はいずれも税金(8%)を含みます
- ※テイクアウトのみの販売
- ※各種割引不可
- ※お渡し日当日中にお召し上がりください

「ストロベリーキューブシュークリーム」

1箱4個入り(化粧箱入り)2,200円(1個:一辺約5.5cm)

《フレーバー2種》

- ・**まるごと苺**  
 ホイップクリームとカスタードクリームの中に**苺**1粒
- ・**ストロベリー**  
 苺のホイップクリームとカスタードクリーム



「ストロベリーキューブシュークリーム」イメージ

「苺の Little Butter Sand」

1箱8個入り1,500円(1個:直径約4cm)

《フレーバー4種》

- ①**苺**  
 クッキーサンド:バタークリーム×京都産苺ジャム
- ②**抹茶×苺**  
 クッキーサンド:抹茶バタークリーム×京都産苺ジャム
- ③**ミルク×苺**  
 ココアクッキーサンド:京都産苺バタークリーム×練乳
- ④**キャラメル×苺**  
 ココアクッキーサンド:京都産苺バタークリーム×キャラメル



「苺の Little Butter Sand」イメージ



《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 オールデイダイニング カザ 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