

まるで桃なかき氷パフェや大輪の向日葵をイメージしたデザートまで
夏のラウンジデザートを販売
販売期間:2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)

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、ラウンジで夏にぴったりなデザート 3 種とアフタヌーンティーセットを 2022 年 7 月 1 日(金)から 8 月 31 日(水)まで販売します。

桃のかき氷パフェ「ピーチ アイス クラッシュPeach ice crush!」は、桃の形をしたかき氷の上に桃色のパルフェがのり、まるで大きい桃の上に小さい桃が乗っているような斬新なフォルムのかき氷パフェ。直径約 10 cm の桃の形をしたかき氷の中には桃のコンフィチュールとソースが入り、全体を桃のエスプーマでコーティング。様々な桃の風味を堪能できます。カクテルグラスにはレモンゼリーとクレームダンジュ、まわりに桃の果肉を添え、目にも涼しげなデザートに仕上げました。

京都の竹芸品メーカー「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「真夏のアフタヌーンティーセット」は、夏らしい色合いのスイーツ 9 品を用意。爽やかな味わいのレモンタルトや、フルーツの風味を堪能できるマンゴームースなどが楽しめます。

「ピュイダムール～向日葵～」は、大輪の向日葵をイメージした夏らしいイエローカラーが目を引くデザート。『ピュイダムール』とは“愛の泉”とも訳される、フランスで古くから愛されてきたお菓子。サクサクのパイの中にはスフレチーズケーキとクレームシブストがのり、キャラメリゼされた甘い香りがさらに食欲を掻き立てます。まわりにはマンゴーやココナッツシフォンケーキ、マンゴーシャーベットが添えられ、ホテルならではの味わいを堪能できます。

「サマーフルーツのシフォンサンド」は、ラウンジで人気の苺のショートケーキを特別バージョンにアレンジ。口どけのよいシフォンケーキと後口軽やかなホイップクリーム、夏に旬を迎えるフルーツを挟んだフルーツサンドのように見えて食べるとショートケーキな一品。中には苺が隠れており、トッピングにはキウイフルーツ、パインアップル、バナナ、マンゴーがのり、思わずかぶりつきたくなるようなデザートです。

詳細については次頁の通りです。

夏のラウンジデザート 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)

【販売期間】2022 年 7 月 1 日(金)～8 月 31 日(水)

※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。

最新の営業情報は公式 HP をご確認ください。

【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)

※「アフタヌーンティーセット」はラストオーダー 17:00

【内容・料金】

ピーチ アイス クラッシュ
桃のかき氷パフェ「Peach ice crush!」

単品 1,500 円

ドリンク付 1,700 円(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

桃の形をしたかき氷の上に桃色のパルフェがのり、まるで大きい桃の上に小さい桃が乗っているような斬新なフォルムのかき氷パフェ。直径約 10 cm の桃の形をしたかき氷の中には桃のコンフィチュールとソースが入り、全体を桃のエスプーマでコーティング。様々な桃の風味を堪能できます。カクテルグラスにはレモンゼリーとクレームダンジュ、まわりに桃の果肉を添え、目にも涼しげなデザートに仕上げました。

◆このデザートに込めた想い◆

リーガロイヤルホテル京都のラウンジデザートで初めてのかき氷に挑戦しました。旬の甘みのある桃を使用し、しっかりと桃の味わいを愉しめながらも、「今までにないかき氷を！」と桃の上に桃が乗っているような可愛い見た目と斬新なフォルムに仕上げました。かき氷の中に桃のコンフィチュールをたっぷり包み、エスプーマでコーティングしているので、こぼれることを惜しまずに思いっきりほおばっていただきたいです。



＜考案者＞
パティシエ 中路 晶理



ピーチ アイス クラッシュ
桃のかき氷パフェ「Peach ice crush!」
イメージ

真夏のアフタヌーンティーセット 《1日10食限定》

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)

京都の竹芸品メーカー「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「真夏のアフタヌーンティーセット」は、夏らしい色合いのスイーツ 9 品を用意。爽やかな味わいのレモントルトや、フルーツの風味を堪能できるマンゴームースなどが楽しめます。

〔一の重〕セイボリー全 9 品

〔二の重〕

- ・マンゴームース
- ・ブルーベリーとヨーグルトのムース
- ・ココナッツブランマンジェと桃のゼリー
- ・水まんじゅう
- ・バナナパウンドケーキ
- ・マンゴーロールケーキ
- ・レモントルト
- ・パッションフルーツのマカロン
- ・オレンジとアールグレイのムース



「真夏のアフタヌーンティーセット」イメージ

ピュイダムール〜向日葵〜

単品 1,500 円

ドリンク付 1,700 円

(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

大輪の向日葵をイメージした夏らしいイエローカラーが目を引くデザート。『ピュイダムール』とは“愛の泉”とも訳される、フランスで古くから愛されてきたお菓子。サクサクのパイの中にはスフレチーズケーキとクレームシブストがのり、キャラメリゼされた甘い香りがさらに食欲を掻き立てます。まわりにはマンゴーやココナッツシフォンケーキ、マンゴーシャーベットが添えられ、ホテルならではの味わいを堪能できます。



「ピュイダムール〜向日葵〜」イメージ

サマーフルーツのシフォンサンド

単品 1,500 円

ドリンク付 1,700 円

(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

ラウンジで人気の苺のショートケーキを特別バージョンにアレンジ。ロドケのよいシフォンケーキと後口軽やかなホイップクリーム、夏に旬を迎えるフルーツを挟んだフルーツサンドのように見えて食べるとショートケーキな一品。中には苺が隠れており、トッピングにはキウイフルーツ、パインアップル、バナナ、マンゴーがのり、思わずかぶりつきたくなるようなデザートです。



「サマーフルーツのシフォンサンド」イメージ

※上記料金は全て税金(10%)、サービス料を含みます

※写真は全てイメージです

■ 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 近藤・片桐・三木

〒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