

平日限定！真夏に雪だるま？見た目にも可愛い夏のカクテルを
グリタリング スノーマン
デザートカクテル「Glittering Snowman」販売
 販売期間：2022 年 7 月 1 日（金）～8 月 31 日（水）
 除外日：2022 年 8 月 11（木）～16 日（火）

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、
 懐石フランス料理 グルマン橋でデザートカクテル「グリタリング スノーマン**Glittering Snowman**」（800 円 ※税金・サービス料含む）を 2022 年 7 月 1 日（金）から 8 月 31 日（水）までの平日限定で販売します。

デザートカクテル「グリタリング スノーマン**Glittering Snowman**」は、暑い夏に見た目からも涼しくなれるよう雪だるまをイメージし、リキュールを使用したデザート仕立てのカクテルです。

ピーチジュレの上に、ヨーグルトシャーベットを二段重ねて雪だるまをイメージ。ライチのリキュール「ディタDITA」と鮮やかな水色のブルーキュラソーをお客様自身でかけていただき仕上げます。ライチリキュールの甘く爽やかな香りとヨーグルトシャーベットのあっさりとした味わいがマッチし、風味はもちろん見た目にもこだわり、ソバーキュリアス*1の方やお子様も愉しめるようノンアルコールも用意しました。

目の前で調理するライブ感溢れる全席カウンターの店内で、繊細に仕上げた懐石スタイルのお料理の後にデザートの追加オプションとして、懐石フランス料理 グルマン橋の久保田 夏未が考案したひんやり冷たい夏のデザート仕立てのカクテルを愉しめます。

*1 ソバーキュリアス…あえてアルコールを飲まないライフスタイル

詳細については次の通りです。

●● グリタリング スノーマン **デザートカクテル「Glittering Snowman」販売 概要** ●●

【販売場所】懐石フランス料理 グルマン橋（地下 1 階）

【営業時間】〔ランチ〕

平日 12:00～15:30（ラストオーダー 14:30）

土日祝 11:30～15:30（ラストオーダー 14:30）

〔ディナー〕

17:00～21:30（ラストオーダー 20:30）

〔定休日〕毎週火曜日

【販売期間】2022 年 7 月 1 日（金）～8 月 31 日（水）

※平日限定

除外日：8 月 11 日（木）～16 日（火）

※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。

詳しくは公式 HP をご確認ください。

【内容・料金】デザートカクテル「グリタリング スノーマン**Glittering Snowman**」 800 円
 （ノンアルコール 700 円）

※デザートオプションとして選べます。

※表記料金は、税金・サービス料を含みます。



デザートカクテル
グリタリング スノーマン
 「Glittering Snowman」イメージ

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都

懐石フランス料理 グルマン橋 075-361-9223（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 和田・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