

人気のアフタヌーンティーセットに三段重『くりの重』が登場！

見た目にも美しいモンブランパフェも

秋のラウンジデザートを販売

販売期間:2022年9月1日(木)～10月31日(月)

※モンブランパフェ「^{シャターニュ シェリー}châtaigne chérie」は11月30日(水)までの販売

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、ラウンジで秋に旬を迎える食材を使用したデザート2種とアフタヌーンティーセットを2022年9月1日(木)から販売します。

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「オータムアフタヌーンティーセット」は、秋ならではのスイーツ9種を用意。さつまいものロールケーキやかぼちゃプリンなど、毎年人気の秋の味覚が愉しめるアフタヌーンティーセットです。さらに今年は、三の重に「くりの重」をオプションで追加でき、お重一面に敷き詰めたモンブランを堪能できます。栗の甘露煮が並べられ、秋ならではの“栗”を思いっきり味わうことができます。

モンブランパフェ「^{シャターニュ シェリー}châtaigne chérie」は、色鮮やかに紅葉した風景を連想させる、モンブランが乗った見た目にも美しいパフェ。グラスにはラズベリーパルフェやラズベリーゼリー、洋梨ゼリー、グリोटシャーベットなどが入り、さっぱりと仕上げました。また、10月からは1ヶ月間限定で、ジャック・オ・ランタン型のチョコレートなどが添えられたハロウィンバージョンを提供します。

「洋梨のベルエレーヌ」は、洋梨のムースの上に旬を迎える洋梨のコンポート、バニラアイスクリームが乗り、細いチョコレートのアーチで覆われています。食べる直前に、温かいチョコレートソースをお客様自身でかけていただくデザートです。冷たいバニラアイスクリームが溶け、ラズベリーソースとのマリージュが愉しめます。柔らかくなるまで丁寧に煮込んだ洋梨のコンポートやアーモンドスライスのお食感の違いも楽しい大人なデザートです。

詳細については次頁の通りです。

秋のラウンジデザートを販売 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)

【販売期間】2022年9月1日(木)～10月31日(月)

※モンブランパフェ「^{シャターニュ シェリー}châtaigne chérie」は11月30日(水)までの販売

※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



(右)「オータムアフタヌーンティーセット(三段重)」イメージ、(左)モンブランパフェ「^{シャターニュ シェリー}châtaigne chérie」イメージ

【内容・料金】 ※下記料金は全て税金(10%)、サービス料を含みます

オータムアフタヌーンティーセット 《1日10食限定》

二段重 3,400円 ※ドリンク付
 三段重 6,000円 ※オプション「くりの重」・ドリンク付
 (セットドリンク: コーヒー、紅茶4種 または ハーブティー3種)
 ※オプション付の三段重のみ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
 洋梨とキャラメルムース / さつまいもロールケーキ / モンブラン /
 かぼちゃプリン / グリオットチェリーのムース / バームクーヘン /
 スイートポテトパイ / レーズンバターサンド / 塩キャラメルシュークリーム
 <オプション> [三の重]
 「くりの重」モンブランケーキ



「オータムアフタヌーンティーセット(三段重)」イメージ

モンブランパフェ「châtaigne chérie」

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)
 ※10月1日(土)~31日(月)はハロウィンバージョンを提供
 ※11月30日(水)までの販売

「châtaigne chérie」とはフランス語で“最愛の栗”という意味で、色鮮やかに紅葉した風景を連想させる、見た目にも美しいパフェ。モンブランの上には渋皮栗とシガレットを乗せ、グラスにはラズベリーパルフェやラズベリーゼリー、洋梨ゼリー、グリオットシャーベットなどが入り、さっぱりとした味わい。イチジクやブルーベリーなど旬のフルーツとともに味わえます。栗のペーストを混ぜ込んだマドレーヌもセットで用意します。



「栗のマドレーヌ」イメージ



モンブランパフェ「châtaigne chérie」

(左:通常バージョン、右:ハロウィンバージョン)イメージ

洋梨のベルエレーヌ

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)

洋梨のムースの上に旬を迎える洋梨のコンポート、バニラアイスクリームが乗り、細いチョコレートのアーチで覆われています。食べる直前に、温かいチョコレートソースをお客様自身でかけていただくデザートです。冷たいバニラアイスクリームが溶け、ラズベリーソースとのマリアージュが愉しめます。柔らかくなるまで丁寧に煮込んだ洋梨のコンポートとともにアーモンドスライスの食感の違いも楽しい大人なデザートです。

◆このデザートに込めた想い◆

旬の洋梨を使用し、クラシカルなデザートながらも、見た目にも美しいベルエレーヌを考案しました。こだわりの盛り付けは、チョコレートをテンパリングして細くカットし、綺麗なアーチを描くようにチョコレート同士を重ね合わせ、繊細に仕上げました。お客様にお召上がりいただく際は、豪快にチョコレートソースをかけて、冷たいアイスクリームとの温度差もお楽しみいただきたいです。



<考案者>
 パティシエ 横山 典子



「洋梨のベルエレーヌ」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 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・和田
 〒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