

関西で唯一、本州でもほぼ京都にしか流通しない
希少品種のいちご「大分県 ベリーツ」とのコラボレーション！
初の「ご当地ブランドいちご」を活用し、食器も一新のアフタヌーンティーや、
1つで6通り以上の“スイーツ×いちご”の組み合わせが楽しめる驚きのパフェなど、計3メニュー登場
「Strawberry Fair 2023～スイーツトリップ × 大分県ベリーツ～」開催
期間:2023年1月4日(水)～4月30日(日)

1969年開業の伝統と格式を重んじる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 2023 ～スイーツトリップ× 大分県ベリーツ～」を2023年1月4日(水)から4月30日(日)まで開催します。

毎年多くのお客様にお楽しみいただいております「ストロベリーフェア」ですが、2023年は「ご当地ブランドいちご」をテーマとして展開をいたします。各自治体で様々なご当地ブランドいちごが生産されている中で、関西で唯一、本州でもほぼ京都にしか流通しない希少品種の「大分県 ベリーツ」と特別契約。大分県外のホテルで初めてのコラボレーションとして、リーガロイヤルホテル京都でのみ堪能できるベリーツのスペシャルメニューです。

ベリーツの特徴である「鮮やかで濃い赤色」が強調できるよう、いちご以外は「真っ白」にこだわりました。さらに、メインのいちご以外は見えないように隠すことで、食べ進めていく中でいちごを発見する楽しみや驚きを感じていただけるメニューをご用意いたしました。

カクテルグラスで提供する、ベリーツのショートケーキ「Mont rouge(モン ルージュ)」は、通常よりも大きなサイズのベリーツをトップに使用。真っ赤ないちごと対照的になるように、スポンジも白くなるように仕上げました。真っ白なケーキクリームをのせた、新スタイルのショートケーキです。

見た目にもゴージャスなベリーツのパフェ「Sucré blanc(シュクレ ブラン)」は、ミルフィーユやブランマンジェ、マスカルポーネチーズのムースなど6通り以上の“スイーツ×いちご”の組み合わせが1つで楽しめる驚きのメニュー。ベリーツを約9個分使用し、SNS映えも必至です。

「ヌン活^{*1}」が流行語になるなど大ブームのアフタヌーンティーでは、当ホテルとして初めてご当地ブランドいちごを使用。新メニュー「Berry meets(ベリー ミーツ)アフタヌーンティー」に合わせて、京都府内の工房で画付けしたオリジナルの食器を新調しました。さらに、三つに重なる器の一番下の三の重を開けると、甘酸っぱいベリーツのシロップがしみ込んだスポンジの上に、約5個分のベリーツが隠れた真っ白なティラミスが登場。さらに、白あんとともに炊き上げた、温かい「いちごぜんざい」で寒い時期にほっと嬉しい気持ちを誘います。添えているバニラアイスクリームで味変も楽しめます。

詳細は次頁の通りです。



左上：ベリーツのショートケーキ「Mont rouge (モン ルージュ)」、右上：ベリーツのパフェ「Sucré blanc (シュクレ ブラン)」、
左下：ベリーツのアフタヌーンティーセット「Berry meets (ベリー ミーツ) アフタヌーンティー」 ※写真はすべてイメージです
*1 ホテルのラウンジなどでスイーツやスナックをつまみ、紅茶を召しあがりながら優雅な時間を過ごすイギリス発祥の文化「アフタヌーンティー」を楽しむ活動。

◆◆ Strawberry Fair 2023 ～スイーツトリップ× 大分県ベリーツ～ 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)

※アフタヌーンティーセットのみ 10:00～17:00(ラストオーダー 17:00)

※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】 2023年1月4日(水)～4月30日(日)

※下記料金はいずれも税金・サービス料を含みます

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。

ベリーツのショートケーキ「Mont rouge (モン ルージュ)」 ※ベリーツ約7個分使用

単品 1,800円

ドリンク付(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)2,000円

ベリーツの鮮やかな赤色を目立たせるためにスポンジを白く仕上げました。トップにのせた通常よりも大きなサイズのベリーツとスライス状のベリーツが、見た目にも強いインパクトを演出しています。たくさんのおいしさを楽しんでいただけるように、いちごを約7個分使用。食べ進めていく中でお客様にいちごを見つける楽しさとサプライズを提供するため、トップのいちご以外はあえて見えないように隠して提供します。スポンジケーキをソボロ状にしたケーキクリームによるホロホロとした食感と、しっとりとしたスポンジ、また果実の固さが特徴のベリーツと一緒に召し上がりがたいただき、食感をお楽しみください。



ベリーツのショートケーキ「Mont rouge (モン ルージュ)」イメージ

ベリーツのパフェ「Sucré blanc (シュクレ ブラン)」 ※ベリーツ約9個分使用

単品 2,200円

ドリンク付(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)2,400円

見た目にもゴージャスな SNS 映えするパフェは、6通りの”スイーツ×いちご”の組み合わせが楽しめる驚きのメニューです。さらにそれぞれのスイーツを掛け合わせることで、何通りにも楽しみ方が発見できます。甘みと酸味のバランスが良いベリーツだからこそ、多くのスイーツとのコラボレーションが実現しました。ベリーツは約9個分使用していますが、ショートケーキ同様にグラスの中にも隠されており、いちごを探す楽しみが体験できます。

*スイーツ×ベリーツの組み合わせ

- ①ミルフィーユ×ベリーツ
- ②マスカルポーネチーズのムース×ベリーツのソース
- ③バニラアイスクリーム×ベリーツ
- ④ミルクのエスプーマ×ベリーツ
- ⑤チョコレートのパルフェ×ベリーツ
- ⑥ヨーグルトのブランマンジェ×ベリーツ

上記を組み合わせることで、さらに何通りも楽しめます。



ベリーツのパフェ「Sucré blanc (シュクレ ブラン)」イメージ

ベリーのアフタヌーンティーセット「Berry meets (ベリー ミーツ)アフタヌーンティー」

6,500 円 ※フリードリンク付(120 分制)

《1 日 10 食限定の販売》※前日午前中までの予約制

(指定内フリードリンク:コーヒー、紅茶 4 種 または ハーブティー3 種)

■ウェルカムいちご「ベリーツ」

■三段重

【一の重】セイボリー 全 7 品

【二の重】スイーツ 全 5 種+ベリーツ 1 個

苺のシュークリーム / 抹茶ムースケーキ / りんごのムース /
アプリコットパンパロア / チョコレートのショートケーキ

【三の重】ベリーのティラミス

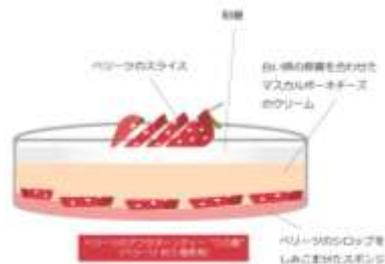
■あったか「いちごぜんざい」+ アイスクリーム



ベリーのアフタヌーンティーセット

「Berry meets (ベリー ミーツ) アフタヌーンティー」イメージ

リーガロイヤルホテル京都として初めてのご当地ブランドいちごを使用したアフタヌーンティーです。今回のベリーツとのコラボレーションに合わせて食器を従来の竹のお重箱から新調。デザインは京都市下京区のデザインスタジオ「SALON AIKO」にご協力いただきました。永遠や事業拡大、繁栄など運氣上昇の願いを込めた市松模様の蓋を開けると飛び込んでくるのが、三の重のティラミスです。ベリーツは全部で約 5 個分使用していますが、こちらも他のメニュー同様に大部分が隠されています。また、セットには、温かい「いちごぜんざい」を提供。いちごの甘酸っぱさがあんこや白玉に良く合い、寒い季節にぴったりのメニューです。添えているバニラアイスクリームで味変も楽しめます。



《参考》

アフタヌーンティーセット 食器デザイン・制作「SALON AIKO」について

[新しい食器に込めた想い]

食器の蓋を開ける前のワクワク感、開けた時の感動、そして食べ終わるといちごのデザインやオールデイダイニング カザのロゴが現れるサプライズ感に加えて、京都らしさを残しつつ、いちごの赤が映えるようなデザインを大切にしました。控えめながらもスイーツをさらに引き立たせ、存在感ある食器に仕上げました。

代表:伊藤 愛子、デザイン担当:伊藤 舞弥香

住所:〒600-8865 京都市下京区七条御所ノ内西町 10-2

公式サイト:<https://www.salonaiko-bodydeco.com>



「Berry meets (ベリー ミーツ) アフタヌーンティー」食器イメージ

大分県のご当地ブランドいちご「ベリーツ」

大分県が「大分 6 号」として8年の歳月をかけて開発した大分県オリジナルいちご「ベリーツ」は 2017 年に販売開始。いちごそのものがスイーツとなり得る、スイーツみたいなストロベリーとして「ベリーツ」と命名されました。大分県内の他品種にはない贈答用アイテムを展開し、百貨店などの高級店でも取り扱いがあります。ベリーツの販売拠点市場は京都市場と大分県内市場の2カ所が主。大分県産のいちごは京都中央市場での販売歴史が 30 年以上あることから、販売実績のある京都の市場を拠点として「ベリーツ」を販売。特徴として、「シーズンを通じて糖度が高く、鮮やかで濃い赤色」「旬の時期が長く、クリスマスなどの需要の高い時期から楽しめる」などが挙げられる。



「ベリーツ」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(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・和田・尾崎

〒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