

食欲の秋を満たす、旬の味覚を堪能できるスイーツが登場  
**秋のラウンジデザート**を販売  
 販売期間:2023年9月1日(金)～10月31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、ラウンジで秋に旬を迎える食材を使用したアフタヌーンティーセットとデザート2種を2023年9月1日(金)から10月31日(火)まで販売します。

京都の竹芸品メーカー「こうちようさいこすが公長齋小菅」の竹のお重箱に入った二段重の「オートムアフタヌーンティーセット」は、セイボリー9品と秋ならではのスイーツ9種を用意。栗のテリーヌショコラやさつまいものロールケーキなど、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。また、10月からは1ヶ月限定でハロウィンバージョンを提供します。

モンブランパフェ「シャターニュ ミニョンchâtaigne mignon」は、グラスの中にフランボワーズのゼリーとジャージーアイスマルクを包んだマスカルポーネチーズのムース、ヘーゼルナッツと栗を散りばめ、その上には栗に見立てたカダイフとムースを乗せました。グラス上部にはモンブランが乗っており、中には栗一粒とチョコでコーティングしたサクサクのメレンゲが入っています。ヘーゼルナッツやカダイフで様々な食感を愉しめ、栗の味わいとフランボワーズのゼリーのさっぱりとした後味を感じていただけます。秋ならではの“栗”を一品で2度堪能することができる、見た目にも美しいパフェです。

「焼きいも・ブリュレとバニラアイスクリーム」は、ひんやりさせた焼きいもの上に、さつまいもをベースにしたブリュレを乗せてキャラメリゼしました。しっとりした焼きいもと、なめらかな口当たりのブリュレをバニラアイスクリームと一緒に召し上がってください。また、リング状のクッキーの中にはチョコレートムース、その上に秋の彩りを表現したレッドカラントやナッツを乗せました。お皿全体で秋の庭をイメージしたスイーツです。

詳細については次の通りです。

**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】2023年9月1日(金)～10月31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。  
 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



(左)「オートムアフタヌーンティーセット(二段重)」イメージ、(右)モンブランパフェ「シャターニュ ミニョンchâtaigne mignon」イメージ

【内容・料金】 ※料金は税金・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・セット内フリードリンク付・利用時間120分制》

二段重 3,993円

(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)

〔一の重〕セイボリー 全9品

〔二の重〕スイーツ 全9種

栗のテリーヌショコラ / さつまいものロールケーキ /  
モンブラン / 洋梨のパウンドケーキ / フロランタン /  
さつまいもブリュレ / スイートポテト / ミルクチョコムース /  
かぼちゃのレアチーズケーキ



「オータムアフタヌーンティーセット(二段重)」  
10月限定 ハロウィンバージョン イメージ

**モンブランパフェ「châtaigne mignon」**

単品 2,420円

ドリンク付 3,025円

(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

「châtaigne mignon」とはフランス語で“愛くるしい栗”という意味で、秋ならではの“栗”を思いっきり堪能することができる、見た目にも美しいパフェです。グラスの中にフランボワーズのゼリー、ジャージーアイスマルクを包んだマスカルポーネチーズのムース、ヘーゼルナッツや栗の上には栗のイガに見立てたカダイフと、栗に見立てたムースを丸ごと乗せました。グラス上部には、栗の甘露煮をクリームにしたたっぷりとした絞ったモンブランが乗っており、中には栗一粒とチョコでコーティングしたサクサクのメレンゲが入っています。

一品で2度愉しむことができる栗づくしのスイーツです。



モンブランパフェ「châtaigne mignon」イメージ

**焼きいも・ブリュレとバニラアイスクリーム**

単品 1,815円

ドリンク付 2,420円

(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

ひんやりさせた焼きいもの上に、さつまいもをベースにしたブリュレを乗せてキャラメリゼしました。また、リング状のクッキーの中にはチョコレートムース、その上に秋の彩りを表現したレッドカラントやナッツを乗せ、お皿全体で秋の庭をイメージしたスイーツに仕上げました。しっとりした焼きいもとなめらかな口当たりのブリュレをバニラアイスクリームと一緒に召しあがりください。



「焼きいも・ブリュレとバニラアイスクリーム」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 西村・尾崎・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