

自分へのご褒美スイーツ

Aki-Fuyu ラウンジデザート販売

販売期間:「モリのりんご」2023年11月1日(水)～12月30日(土)

「クリスマスアフタヌーンティセット」、クリスマスパフェ「Noël blanc」2023年12月1日(金)～25日(月)

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、ラウンジでりんごを丸ごと1個使用したデザート「モリのりんご」を2023年11月1日(水)から12月30日(土)まで、クリスマスアフタヌーンティセットとクリスマスパフェ「Noël blanc」を2023年12月1日(金)から25日(月)まで販売します。



「モリのりんご」イメージ

「モリのりんご」は、見た目もインパクトがある、りんごを丸ごと1個使用したデザートです。りんごのコンポートの中にはカスタードと生クリームを、りんごの横にはアイスマルクで仕上げた熊を添えています。メレンゲで作ったきのこ飾り、まるで絵本の世界に入り込んだような可愛いスイーツです。

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「クリスマスアフタヌーンティセット」は、セイボリー9品とクリスマスリースをモチーフにしたスイーツ7種を用意。サンタクロースの苺のスイーツや、トナカイの顔に仕上げたホワイトチョコレートのムースなど、オーナメントに見立てたクリスマス限定で愉しめるアフタヌーンティセットです。クリスマス特別バージョンとして、チョコレートのアイスマルクの上に苺のシャーベットを乗せ、ピスタチオのクリームを絞ったクリスマスツリーのアイスケーキが付いています。

クリスマスパフェ「Noël blanc」は、ホワイトクリスマスをイメージして、三角のホワイトチョコレートムースと、月と星のホワイトチョコレートで夜空を表現しています。グラスの中には、ベリーソースとホワイトチョコレートのパルフェやスライスした苺、バニラアイスクリームが入っています。また、パイ生地などで食感のアクセントをつけるなど、苺やベリーソースの酸味とホワイトチョコレートの甘さのハーモニーを愉しめるパフェです。

詳細については次頁の通りです。

■ 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 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

AkiFuyu ラウンジデザート販売 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】「モリのりんご」

2023年11月1日(水)～12月30日(土)

「クリスマスアフタヌーンティセット」、「^{ノエルブラン}Noël blanc」

2023年12月1日(金)～12月25日(月)

※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)

※「アフタヌーンティセット」はラストオーダー 17:00

【内容・料金】※料金は税金・サービス料を含みます。

モリのりんご

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)

バニラとスターアニスでコンポートしたスライスりんごタルトの上にはクリームチーズのムースが乗っていて、エキゾチックな味わいです。その上には、カスタードと生クリームが入ったインパクトのある丸ごとりんごのコンポート。ジャージーアイスマルクで仕上げた熊は、りんごとの相性がぴったり。メレンゲで作られたキノコを添えて、まるで絵本の世界に入りこんだような可愛いスイーツをお楽しみください。



「モリのりんご」イメージ

クリスマスアフタヌーンティセット

《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 5,082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、
ノンアルコールカクテル3種)

- ・[一の重]セイボリー 全9品
- ・[二の重]スイーツ 全7種
 苺のこんにゃく餅/ベリーのムース/ホワイトチョコレートのムース/
 ジンジャークッキー/キャラメルのエクレア/ピスタチオのガトー/
 苺サンタ
- ・クリスマスツリーのアイスクーキ



「クリスマスアフタヌーンティセット(二段重)」イメージ

クリスマスパフェ「^{ノエルブラン}Noël blanc」

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)

グラスの中にはベリーソースとホワイトチョコレートパルフェを。赤スグリが入ったバラの香りのゼリーにスライスした苺やバニラアイスクリーム、食感のアクセントにパイを忍ばせています。その上に苺を並べ、ホイップクリームを絞り、細かく刻んだホワイトチョコレートを散りばめました。仕上げに三角のホワイトチョコレートムースと、月と星のホワイトチョコレートで夜空を表現。甘酸っぱいベリーとホワイトチョコレートのハーモニーを愉しめる、雪の降るクリスマスの夜をイメージした、見た目も美しいパフェです。



クリスマスパフェ「^{ノエルブラン}Noël blanc」イメージ