

「第11回ローズウォーターレシピアワード」銀賞受賞デザートが
フレンチダイニング トップ オブ キョウトのディナーコースの一皿として登場
『マスカルポーネのムース ローズとベリーの香り』販売
販売期間：2025 年 1 月 5 日（日）～2 月 28 日（金）

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、2024年11月14日(木)に行われた、一般社団法人ブルガリアンローズ文化協会主催の「第11回ローズウォーターレシピアワード」一般部門にて、当ホテル製菓製パン課 横山 典子が銀賞を受賞したことを記念し、ローズウォーターを使用したデザート『マスカルポーネのムース ローズとベリーの香り』を2025年1月5日(日)から2月28日(金)までフレンチダイニング トップ オブ キョウトのコースデザートで販売します。



「マスカルポーネのムース ローズとベリーの香り」イメージ

ブルガリアのバラの谷と呼ばれる地域では、ブルガリアンローズ(ダマスクローズ)という世界最高品質のローズオイルやローズウォーターが採れるバラが咲きます。香り豊かなブルガリアンローズウォーターは、香り付けだけでなく素材の味を引き立てる新しい調味料として和・洋・中・菓子の各界で注目されています。

今回「第11回ローズウォーターレシピアワード」で銀賞を受賞した『マスカルポーネのムース ローズとベリーの香り』は、ベリーソース、マスカルポーネのムース、ローズウォーターでマリネした苺を使用し、カクテルグラスの中に描いた美しい層が魅力的なデザートです。グラスの中に閉じ込めたローズの香りを最後のひと口まで堪能しながら、赤と白の鮮やかなコントラストで、見た目からもローズの華やかさが感じられる一品に仕上げました。

受賞メニューは、日本唯一の回転展望フレンチレストラン「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」のディナーコースデザートとして提供し、コース料理の余韻をローズの優しい香りで包み込みます。

◆このデザートに込めた想い◆ <考案者>パティシエ 横山 典子

ローズとベリーという相性の良い組み合わせを、マスカルポーネのムースとともに美しい層でグラスの中に閉じ込めました。それらをすべて一緒に召しあがっていただくことで、ローズの甘い香りやベリーの酸味、マスカルポーネのクリーミーさが合わさり、美味しいハーモニーをご堪能いただけるデザートに仕上げました。赤と白という鮮やかな色合いでバラの華やかさを表現し、1番上に赤色をもってくることでインパクトをもたせているので、見た目も楽しんでいただくと嬉しいです。



詳細については次頁の通りです。

●●『マスカルポーネのムース ローズとベリーの香り』販売 概要 ●●

【販売場所】

フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階)

【営業時間】

17:00～21:30(ラストオーダー 20:00)

【販売期間】

2025 年 1 月 5 日(日)～2 月 28 日(金)

【内容・料金】

「マスカルポーネのムース ローズとベリーの香り」

・モチーフ (全10品)13,156円

・エトワール (全10品)18,975円

・アルモニー(全11品)24,794円

※表記料金は、税金・サービス料を含みます。



※写真はイメージです

【参 考】

一般社団法人 ブルガリアンローズ文化協会について

設立：2015 年（平成 27 年）5 月 11 日

理事長：山下文江

ブルガリア共和国のバラ（以下ブルガリアンローズ）の普及、ブルガリアンローズの研究に関する知識の普及、及び日本とブルガリア共和国との文化振興・交流を全国的な相互連携で実施することで、国民の心と体の健康、生活の質の向上及び文化の進展に寄与することを目的とする。

事業内容

1. ブルガリア共和国との国際交流に関する事業
2. ブルガリア共和国及びブルガリアンローズに関する資料等の収集、調査・研究に関する事業
3. 催事・イベント開催に関する事業
4. 国内外の団体等との交流、情報交換、相互支援等の事業
5. 出版物、教材等の製作、発行に関する事業
6. 前各号に附帯又は関連する事業

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都

フレンチダイニング トップ オブ キョウト(14 階) 075-361-9221(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 西村・宮地

〒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