

## 芋・栗・南瓜が主役のスイーツが大集合 『深まる秋色に染まる、ラウンジスイーツ』販売

販売期間:2025 年 11 月 1 日(土)～30 日(日)

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、ラウンジにて秋の三大味覚、芋、栗、南瓜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 2025 年 11 月 1 日(土)から 30 日(日)まで販売します。



「オータムアフタヌーンティーセット」イメージ



「焼き芋とりんごのパフェ」  
イメージ



「実りの収穫プロムナード」イメージ

「オータムアフタヌーンティーセット」は、プレゼント BOX を開けると現れるスイーツ 8 種と、京都の伝統美を感じさせる「北山杉」の器に盛りつけたセイボリー 9 種をお楽しみいただけます。スイーツには、ベイクドポテト、栗とチョコレートの太福、かぼちゃのレアチーズケーキなど、秋の三大味覚を贅沢に取り揃えました。

「焼き芋とりんごのパフェ」は、香ばしくキャラメリゼした焼き芋ブリュレと、爽やかな酸味が広がるりんごのシャーベットを主役に、なめらかなさつまいもクリーム、さつまいもプリン、芋けんぴにバニラアイスクリームなど、“おいも”を堪能できるスイーツを幾層にも重ねた一品です。さらに、焼き芋とりんごのダイスを散りばめることで食感のアクセントを添えました。“おいも好き”のための特別なパフェです。

「実りの収穫プロムナード」は、“秋の味覚の収穫”をテーマに、芋・栗・南瓜それぞれの味わいをじっくり愉しめるエリアと、3 つの味覚が重なり合うパフェで構成された、ストーリー性あふれる一皿です。なめらかなかぼちゃのチーズケーキや香ばしいさつまいものブリュレなど、深まる秋の実りを愛でるティータイムをお楽しみください。

詳細については次の通りです。

### ●●『深まる秋色に染まる、ラウンジスイーツ』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】2025 年 11 月 1 日(土)～30 日(日)

※「焼き芋とりんごのパフェ」と「実りの収穫プロムナード」は、12 月 26 日(金)～30 日(火)も販売します。

※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)

※「オータムアフタヌーンティーセット」はラストオーダー 17:00

【内容・料金】

オータムアフタヌーンティーセット 6,325 円

≪1 日 10 食限定・食前酒&セット内フリードリンク付・ご利用時間 120 分制≫

(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)

■セイボリー 全 9 品

■スイーツ 全 8 種 栗のモンブラン / 栗のテリーヌ / かぼちゃのレアチーズケーキ / ベイクドポテト / 紫いものパイ / かぼちゃプリン / 栗とチョコレートの太福 / 旬のフルーツ

焼き芋とりんごのパフェ

単品 2,530 円 / ドリンク付 3,036 円(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

実りの収穫プロムナード

単品 3,036 円 / ドリンク付 3,542 円(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

※表記料金は、すべて税金・サービス料を含みます。 ※写真は、すべてイメージです。

■ 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 辻・宮地  
〒600 - 8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下松明町1番地  
TEL:075 - 361 - 9149(直通) / FAX:075 - 361 - 9150