

この夏、桃を味わい尽くす。“推し活ショット”も愉しめる桃づくしのスイーツパーティ

## 『Peach Fair 2026』開催

開催期間:2026年6月29日(月)～9月6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 中谷 知寿)は、ラウンジにて甘く香る桃が主役のスイーツで桃を味わい尽くす『Peach Fair 2026』を2026年6月29日(月)から9月6日(日)まで開催します。



「両想いピーチパフェ」イメージ



「モモボム」イメージ



「ピーチアフタヌーンティーセット」イメージ

「両想いピーチパフェ」は、美しく重ねた桃のコンポートの豊かな甘みに華やかな杏仁風味のブランマンジェを合わせることで、桃の魅力を一層引き立てた一品です。フランボワーズで色鮮やかに色づけた桃や煌めくレモンゼリーの爽やかさが、心地よい桃の余韻を演出します。トップにあしらったハートフレーム越しに、お気に入りのアクリルスタンドやぬいぐるみを撮影すれば、この夏だけの特別な“推し活ショット”も愉しめます。

「モモボム」は、夏の風物詩であるかき氷を、桃の美味しさを存分にご堪能いただけるよう贅沢にアレンジした一品です。ふわふわに削り出した桃のかき氷のトップには、相性抜群のフレッシュ桃とマスカルポーネのエスプーマをあしらいました。食べ進めると、イギリスの伝統的なデザート“ピーチメルバ”が現れ、クラシックな西洋デザートと日本ならではの桃スイーツが口の中で溶け合う、特別なハーモニーを愉しめます。香ばしく焼き上げたクロッフルの食感がアクセントとなり、最後の一口まで“いつものかき氷”では終わらない、ホテルならではの贅沢な味わいを堪能できます。

「ピーチアフタヌーンティーセット」は、桃の魅力を余すことなく堪能できる個性豊かな6種のスイーツとセイボリー9品をご用意しました。ガラスのクロッシュを開けると涼やかなスモークとともに桃の香りが広がり、3段重ねの桃のパンケーキが姿を現します。お皿の縁を彩るのは、桃のショートケーキや桃のタルト、パティシエが丁寧に仕上げた本物そっくりの桃のムースなど、見た目も心躍るラインアップです。

夏の京都で、桃の甘い香りに包まれながら、涼やかに心ほどけるひとときをお愉しみください。

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・村上  
〒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

◆◆『Peach Fair 2026』開催概要◆◆

【開催店舗】

ラウンジ(1階 / オールデイダイニング カザ内)

【開催期間】

2026年6月29日(月)～9月6日(日)

※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。

【開催時間】

10:00～18:00(ラストオーダー:18:00)

※「ピーチアフタヌーンティーセット」はラストオーダー17:00

【料金・内容】



“推し活ショット”イメージ



「モモボム」イメージ

「両想いピーチパフェ」

単品 3,289 円

ドリンク付 3,795 円

(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

「モモボム」

単品 2,783 円

ドリンク付 3,289 円

(コーヒー、紅茶 または カモミールティー)

「ピーチ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》 6,325 円

◇スイーツ全6種

- ・桃のパンケーキ 桃のソースを添えて
- ・桃のショートケーキ
- ・桃のコンポート
- ・桃のムース
- ・桃ゼリー
- ・桃のタルト

◇季節のセイボリー全9品

◇セットドリンク

- ・ウェルカムドリンク(ノンアルコールスパークリングワイン)
- ・コーヒー / 紅茶(4種) / ハーブティー(3種) / ノンアルコールカクテル(3種)



「ピーチアフタヌーンティーセット」  
スイーツ全6種イメージ

※表記料金はすべて、税金・サービス料を含みます。