
ウェスティン都ホテル京都
京丹後「ゆめろんファーム」で作られたメロン使用の
京丹後産メロンパフェ販売

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区粟田口華頂町1番地 総支配人：北村 恵司）は、2021年6月15日（火）から8月15日（日）まで、京丹後産メロンパフェを販売します。

当ホテルで人気のラグジュアリーパフェに新商品が登場します。京丹後でメロン栽培を行う「ゆめろんファーム」の京丹後産メロンをたっぷりと約半玉分を使用した、この季節限定のラグジュアリーなメロンパフェをご用意しました。

こだわりぬいて栽培されたメロンのみずみずしさ、糖度の高さをホテルパティシエが十分に活かし、見た目も華やかなパフェに仕上げました。ぜひこの機会にお試ください。

詳細は別紙をご参照ください。



別紙

■実施概要

京丹後産メロンの栽培農家である「ゆめろんファーム」のメロンは、6月初めより収穫が始まり最低糖度が15度と、とても糖度の高いメロンです。徹底した土づくりと温度管理、湿度管理、水管理のもと、1本の木に1個のメロンしか作らないため1玉のおいしさは格別で、さらに1つ1つの着果日も管理されており一番食べごろのメロンをご提供いただきパフェに使用しています。

メロンの果汁で作る芳醇なアイス、スポンジやクッキークラムで食感に変化を持たせ、さらにメロン約半玉分の果実を贅沢にトッピング。ハイエンドブランドのグラスに入れてご提供します。

【販売期間】2021年6月15日（火）～8月15日（日）

【実施店舗】2階 オールデイダイニング「洛空」およびティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】11:00～19:30

※前日までに予約要

【料 金】京丹後産メロンパフェ 4,500円

※写真はイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※仕入れ状況により材料を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※営業日および営業時間を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

■ご予約・お問い合わせ先

ウェスティン都ホテル京都 レストラン予約係

営業時間 10:00～19:00

TEL: 075-771-7158

【ウェスティン都ホテル京都】

公式HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/>

公式Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>

ご参考

■ゆめろんファーム

京丹後の若手農業者である坪倉氏が営むメロンファーム。

食べごろの物を美味しく安心してまた食べたいと思ってもらえるよう、お客様に長く愛されるような商品をつくれるように心がけています。

25棟のハウスがあり、有機肥料で土台をつくり、基肥だけで作るなど土づくりにこだわりがあります。

農薬の散布回数を抑さえ、安心して召し上がっていただけるよう努めています。

