
**ウェスティン都ホテル京都
京丹後「白岩恒美農園」で作られたぶどう使用の
藤稔ぶどうパフェ販売**

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区栗田口華頂町1番地）は、2021年8月24日（火）から9月30日（木）まで、京丹後「白岩恒美農園」で作られた藤稔（ふじみのり）ぶどう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。京丹後でぶどう栽培を行う「白岩恒美農園」の京丹後産ぶどう品種「藤稔」をたっぷりと使用した、この季節限定のラグジュアリーなぶどうパフェをご用意しました。

海風を受ける果樹園で栽培された味の濃いぶどうは、しっかりとした大粒。ホテルパティシエが素材の持ち味を十分に活かし、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

京丹後のぶどう栽培農家である「白岩恒美農園」のぶどう品種藤稔は、8月中旬より収穫が始まり、味が濃く、糖度も高いのが特徴です。黒く輝く宝石のような大粒のぶどうを惜しみなくトッピングしています。

ぶどうの下にはアイスとともに楽しめるキャラメルソースや、煮詰めた赤ワインソース、赤ワインジュレが幾重にも重なり大人の味わいを醸し出します。

ホテルパティシエがアイデアいっぱいに仕上げたパフェ。フルーツの美味しさを存分に引き出す絶妙なハーモニーをお楽しみください。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】8月24日（火）から9月30日（木）まで

※仕入れ状況により、予告なく販売終了する場合がございます。

【実施店舗】2階 オールデイダイニング「洛空」

【販売時間】11：00～19：30

【料 金】藤稔ぶどうパフェ 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>

公式インスタグラム

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

公式 Facebook

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

ご参考

■白岩恒美農園

京都府京丹後に位置する白岩恒美農園は、海の近くに果樹園を有し、先代より受け継がれた低樹栽培を行っています。

海風を受ける果樹園で、根と実の距離を縮めた低樹栽培されているため寒暖差と栄養を素早く取り込むことでおいしさを蓄えます。

また、お客様に美味しいフルーツを召し上がっていただくために日々努力を重ね、愛情と手間を惜しまず、お客様の健康にも配慮した生産方式と独自の肥培管理を採用しています。

1つの枝にはぶどうは1房、葉を12枚ほどにし、あとは摘心することで養分をぶどうに集めるように手入れを行い、大きく濃厚な味わいのぶどう作りをしています。

