
ウェスティン都ホテル京都
秋の収穫に感謝
月見スイーツボックス販売

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：榎垣 真弓）は、2021年9月1日（水）から9月26日（日）まで、月見スイーツボックスを販売します。

お月見は日本古来より行われており、美しい月を鑑賞しながら秋の収穫に感謝する行事です。

2021年は9月21日が十五夜で、みなさまのお月見に華やぎを添えるスイーツボックスをご用意します。コロナ禍でお集りが難しいこの時期、ご自宅でご家族と、お友達と屋外でのお月見をお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



別紙

■実施概要

お月見にふさわしい秋に収穫されるお芋や栗を使用したスイーツや、うさぎや月などのモチーフを模ったスイーツなどをホテルパティシエが和洋折衷でバリエーション豊かに取り揃えました。

持ち運びにも、手土産にも最適な重箱に詰め込んだスイーツボックスでお月見をお楽しみください。

【販売期間】2021年9月1日（水）～9月26日（日）

【実施店舗】2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】11:00～19:00

※お受け取りの2日前の17:00までに予約要

【料 金】月見スイーツボックス 5,000円

【メニュー】

（上段左から）

きんつばりんごコンポート…きんつばの上りんごのコンポートがのったケーキ

つやぶくさ…いちごとあんこをどら焼き生地で包んだケーキ

フィナンシェタルト…フィナンシェの上うぐいす豆を飾ったケーキ

（中段左から）

ロールケーキ…和三盆を使ったロールケーキの上にアプリコットゼリーがのったケーキ

うさぎミルク寒天 黒蜜ジュレ…うさぎの形をしたミルク寒天と黒蜜のゼリー

栗かのこ…栗甘露煮と白あんを求肥で包んだケーキ

（下段左から）

クレープ…中にカスタードクリームの入ったクレープ

ココナッツ団子…芋あんをココナッツファインでコーティングしたケーキ

カステラサンド…自家製抹茶カステラとプレーンカステラをそれぞれ抹茶の生クリームとカスタードクリームでサンドしたケーキ

※写真はイメージです。

※表記料金には消費税が含まれています。

※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>