
**ウェスティン都ホテル京都
京丹後「白岩恒美農園」で作られた梨を使用
梨パフェ販売**

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：煤垣 真弓）は、2021年10月1日（金）から12月31日（金）まで、京丹後「白岩恒美農園」で作られた梨を使用した梨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たに季節の新商品が登場します。京丹後で梨栽培を行う「白岩恒美農園」の京丹後産の二十世紀梨、秋月、新興、王秋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パフェをご用意しました。

久美浜湾の海風が運ぶミネラルが豊富な果樹園で栽培されたジューシーで酸味と甘味のバランスの良い梨を収穫時期に合わせて使用。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しください。

詳細は別紙をご参照ください。



別紙

■実施概要

京丹後の梨栽培農家である「白岩恒美農園」の梨は、9月より収穫が始まり、みずみずしくジューシーで、酸味と甘みのバランスが整っているのが特徴です。

コンポートした梨や赤ワインでコンポートした梨、フレッシュな梨など多彩な味わいに加え、ヨーグルトシャンティーやチョコレートアイス、ラズベリーなどと共に酸味やコクをプラスしたホテルパティシエのアイデアが溢れるパフェ。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】2021年10月1日（金）～12月31日（金）

※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 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】11:00～19:00

【料 金】梨パフェ 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

■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。

梨は京都府知事賞を受賞し、地域のトップ生産者となっています。

