
ウェスティン都ホテル京都
紅葉シーズンにふさわしく、栗拾い気分を楽しむ
栗アフタヌーンティー販売

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 総支配人：楳垣 真弓）は、2021年11月1日（月）から12月31日（金）まで、栗アフタヌーンティーを販売します。紅葉シーズンの到来とともに、食べたくなるのが栗のスイーツ。このシーズンにふさわしい栗づくしのアフタヌーンティーをご用意します。

栗を使用したバリエーション豊かなスイーツやセイボリーを、栗拾い気分でお楽しみください。詳細は別紙をご参照ください。



別紙

■実施概要

和栗と洋栗の2種類のモンブランをはじめ、パフェ、シュークリームといったスイーツをはじめ、栗と生ハムのサンドイッチ、栗と鴨スモークのピンチョスといった個性豊かなセイボリーも揃う栗づくしのアフタヌーンティー。栗の持ち味を生かし、ホテルシェフがオリジナリティを添えてバリエーション豊かに仕上げました。

【販売期間】2021年11月1日(月)から12月31日(金) ※12月1日～25日は除外

【実施店舗】2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】12:00～16:00(2時間制)

※前日17:00までに予約要

【料金】栗アフタヌーンティー 5,100円

【メニュー】

(上段)

- ・2種類のモンブラン…洋栗と和栗をそれぞれ使用したモンブラン
- ・マカロン…マロンクリームとカシスジュレをサンドしたマカロン
- ・マロンパフェ…ほうじ茶ムース、抹茶味のクラム、マロンクリームと渋皮栗、紅葉型のチュイルを添えて
- ・こけだまシュークリーム…中にマロンブリュレと抹茶のカスタード、外側には抹茶味のクラムをまぶしたシュークリーム
- ・マロンムース…チョコフィナンシェ生地の上にマロンムース

(中段)

- ・モンブランとバターのカロワッサン…自家製のカロワッサンの中にマロンクリームと有塩バターをサンド
- ・ベリージャム&クロテッドクリーム
- ・カフェロール…コーヒー風味の生地にもロンクリーム
- ・マロンパウンド…お酒に付け込んだマロンを使用したパウンドケーキ
- ・マロングラッセ

(下段)

- ・かぼちゃと栗のキッシュ
- ・栗と生ハムのサンドウィッチ(全粒粉パン使用)
- ・栗と鴨スモークのピンチョス
- ・栗とカマンベール 黒コショウの香り

(別皿)

- ・抹茶のスコーン

紅茶は英国ブランド「JING TEA」のほか、祇園辻利の煎茶、一保堂のくきほうじ茶、コーヒーや中国茶、アレンジコーヒーなどから時間内でご自由にお楽しみいただけ、茶葉の交換も承っています。

※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/westinmiyakokyo/>

公式 Facebook

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