
ウェスティン都ホテル京都
ピンク！ピンク！華盛り
いちごと桜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：榎垣 真弓）は、2022年3月1日（火）から4月30日（土）までの期間、いちごと桜アフタヌーンティーを販売します。いちごと桜をテーマに、春色に染まった様々なスイーツとセイボリーが並びます。洋菓子だけではなく、和菓子も取り入れた京都らしいアフタヌーンティーに仕上げました。詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部 大橋 奈穂
〒605-0052 京都市東山区栗田口華頂町1
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

【販売期間】2022年3月1日（火）～4月30日（土）

【販売店舗】2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】アフタヌーンティー 12:00～16:00(2時間制) ※前日17:00までに予約要

【料 金】いちごと桜アフタヌーンティー 5,100円

【メニュー】

(上段)

- ・葛プリン…くずプリンに桜ソースをかけいちごを飾り仕上げたもの
- ・桜ブランシュ…桜風味のクリームにトンカ豆を漬けたグリオットのコンポート仕立て
- ・桜餅…桜餡をクレープ状の皮で包んだ餅
- ・桜ロール…桜風味のジャムのロールにバニラのババロアで仕上げたもの
- ・桜とピスタチオのオペラ…桜のシロップをしみこませた生地にピスタチオクリームをサンド

(中段)

- ・ビクトリアケーキ…イギリスではメジャーなケーキを桜風味にアレンジ。桜の塩漬けを刻んだものを生地に混ぜ込み、桜風味のバタークリームといちごジャムをサンド
- ・フレジエ…いちごを桜風味のカスタードでサンド
- ・いちごディップ…いちごをチョコレートにディップし、上からドライの桜の塩漬けを振りかけたもの
- ・ダンディケーキ…ドレンチェリーを桜シロップ漬けにし、パウンドケーキに混ぜこみ、焼き上げたもの
- ・スコーン (いちごジャム、クロテッドクリーム)

(下段)

- ・桜とサーモンのキッシュ
- ・桜風味のリコッタチーズといちごのサンドウィッチ
- ・いちごのグリルとトラウトサーモンのピンチョス
- ・いちごのスモーク 桜風味の泡

※紅茶は英国ブランド「JING TEA」のほか、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。



(上段)



(中段)



(下段)

※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。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。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>