

2022年7月15日

夏気分が高まるオレンジ・桃・パイナップルを使用 爽やかスイーツ 3種を期間限定ラインナップ

香りごといただく夏のオレンジ、まるでパイナップルなモチーフケーキや輝く宝石をイメージ



京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、カフェ&バー「TEA AND BAR」にて夏季限定スイーツを販売いたします。

今回ご提供するスイーツは全3種類。爽やかなオレンジの風味がすっきりとした気分にしてくれる『オレンジリー〜オレンジとアールグレイのマリアージュ〜』。輝く宝石をイメージした桃のケーキ『ベッシェビジュ〜桃の宝石〜』。パイナップルをイメージしたサブレでアイスを挟んだ涼やかなアイスケーキの『アナナス〜今夏のアイスケーキ〜』をご用意しております。

味も見た目も夏らしい装いの7・8月限定のケーキセット。この機会にぜひご賞味ください。

7・8月ケーキセット

【販売期間】2022年7月16日(土)～8月31日(水)

【店舗名】カフェ&バー「TEA AND BAR」(THE THOUSAND KYOTO 2F)

【営業時間】11:30～18:30(L.O.)

【料金】ケーキセット 2,238円
ケーキ単品 1,057円

【お問い合わせ】TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

-Cake Lineup-

◆オランジェリー～オレンジとアールグレイのマリアージュ～



爽やかな味わいのオレンジジュレとガナッシュを、上品な香りが特徴のアールグレイクリームで包みました。滑らかなクリームにオレンジの果肉、サクサクとした食感のサブレ、ヘーゼルナッツがアクセントに。爽やかなオレンジの風味と、香り高いアールグレイのマリアージュを楽しめる一品です。



パティシエ:南 勇貴

◆パッシェビジュ～桃の宝石～



琥珀糖で輝く宝石をイメージしたケーキです。ライムムース・ミルクムースの中に桃のコンポートを忍ばせています。さらに、シャンパンでコンポートした桃を半個使用し、ケーキにさらなる彩りを加えています。芳醇な桃の味わいと共に、優雅なひと時をお過ごしください。



パティシエ:山本 恵里沙

◆アナナス～今夏のアイスクーキ～



パイナップルとココナッツミルクを使用した2層のシャーベットを、パイナップルをイメージしたサブレでサンドしました。パイナップルの爽やかで優しい甘さと、ココナッツミルクのまろやかな味わいがハーモニーを奏でます。夏にぴったりの涼やかなアイスサンドケーキをどうぞお楽しみください。



パティシエ:藤田 樹菜

※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれております。 ※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。 ※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式 HP をご確認ください。 ※写真は全てイメージです。

THE THOUSAND KYOTO (ザ・サウザンド京都)

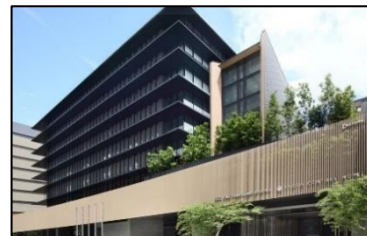
所在地：〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

アクセス：J R 京都駅より東へ徒歩約 2 分

開業日：2019(平成 31)年 1 月 29 日(火)

階数：地下 1F～地上 9F (客室:3F～9F / 222 室)

H P：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



当ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/news/information/clean-and-safety-stay.html>

<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 ザ・サウザンド京都 広報担当/ブランド企画室

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722 Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp