



# News

THE RITZ-CARLTON

KYOTO

お問い合わせ

PR&マーケティングマネージャー 山集 杏里  
ザ・リッツ・カールトン京都

〒604-0902 京都市中京区鴨川二条大橋畔

TEL 075-746-5555 / FAX 075-746-5515

[Anri.Yamazumi@ritzcarlton.com](mailto:Anri.Yamazumi@ritzcarlton.com)

## 【ザ・リッツ・カールトン京都】

土・日・祝限定の朝食メニュー2種を新たに提供スタート

～ピエール・エルメ・パリの『パンペルデュ』と『ジャンボン クリュ』で上質なひとときを～



ザ・リッツ・カールトン京都(所在地:京都市中京区鴨川二条大橋畔、総支配人:マーク・ノイコム)はこのほど、お客さまの休日を優雅にスタートするピエール・エルメ・パリの朝食2種、『パンペルデュ』および『ジャンボン クリュ』の提供を開始いたしました。

ザ・リッツ・カールトン京都は、京の町家建築特有の明暗のコントラストを取り入れたザ・ロビーラウンジにて、アフタヌーンティーやケーキのみならず朝食もご提供しています。自慢のハーブ卵を使用した卵料理や、ピエール・エルメ・パリから焼き立てのヴィエノワズリーを取り揃え、お客様をお迎えしています。ラウンジは書棚に日本のアーティストの作品がレイアウトされたギャラリー及びライブラリーを設え、テラス席では流れる滝のイオンややわらかい光に包まれながら美味しい朝食をお楽しみいただくことができ、表情豊かな空間を堪能できます。

このたび、ザ・リッツ・カールトン京都では、ゲストの方が日常よりもゆったりとお過ごしいただく朝の時間を過ごしていただけるよう、土・日・祝日限定で、『パンペルデュ』、『ジャンボン クリュ』の2種の新しい朝食セットメニューをご用意いたしました。

ピエール・エルメ・パリのフレンチトースト『パンペルデュ』は、外側はカリッとしていて、卵と牛乳が香る中にふわふわ、しっとりとした、やさしい食感のコントラストが口の中にひろがります。

『ジャンボン クリュ』はピエール・エルメ・パリのバター風味あふれるクロワッサンの中にベシヤメルソースをふんだんに流し込み、贅沢に切ったハムを挟み、チーズをたっぷりかけてこんがり焼きあげるシンプルなメニュー。ベシヤメルソースのクリーミーさととろけるチーズが織りなすボリュームのある逸品で大事な京都での一日をエネルギッシュにスタートしていただけます。

ザ・リッツ・カールトン京都のザ・ロビーラウンジやテラスで提供する『パンペルデュ』と『ジャンボン クリュ』の朝食はいずれもヨーグルト、フルーツ、ジュースと食後のお飲み物が付きます。日常の喧騒を離れ、いつもとひと味異なる、ゆったりと上質な朝をお過ごしください。

#### ザ・リッツ・カールトン京都限定 ピエール・エルメ・パリの新朝食メニュー

日時： 土曜日、日曜日、祝日 8:00～10:30(ラストオーダー)

場所： ザ・ロビーラウンジ

料金： 3,000 円(税・サービス料別)

『パンペルデュ』

(パンペルデュ、ヨーグルト、フルーツ、ジュース、コーヒーまたは紅茶)

『ジャンボン クリュ』

(クロワッサン ジャンボン クリュ、ヨーグルト、フルーツ、ジュース、コーヒーまたは紅茶)

【予約】 TEL:075-746-5522 (レストラン予約直通) 受付時間:9:00 - 18:00

【ウェブサイト】 [https://www.ritzcarlton-kyoto.jp/plans/20180724\\_id=15114](https://www.ritzcarlton-kyoto.jp/plans/20180724_id=15114)

#### 【ザ・リッツ・カールトン京都について】

京都の北から南へ流れる鴨川のほとり、東山三十六峰を一望できる最高のロケーションに建つ「ザ・リッツ・カールトン京都」は、祇園や河原町、先斗町など繁華街に近く、観光やビジネスにも便利なアーバンリゾートです。日本の伝統と現代的な欧米様式の融合を図りながら、歴史ある周辺環境にも調和する外観デザイン。京都の伝統・文化のエッセンスが散りばめられたラグジュアリーな空間で、ここでしか味わえない上質な時間を提供します。「ザ・リッツ・カールトン京都」の総客室数は 134 室。客室平均面積は 50 m<sup>2</sup>と京都市内最高水準の広さを誇り、レストランやバー、宴会場、スパをご用意しています。