

Dusit Thani

KYOTO

2024年4月22日

デュシタ二京都 さわやかな初夏を可憐に表現した、 さくらんぼ & チェリーアフタヌーンティーを提供 4月27日(土)から6月30日(日)までの期間限定メニュー

京都市下京区に位置する、タイの大手ホテル・不動産開発会社デュシット・インターナショナル (Dusit International) が運営するラグジュアリーホテルの旗艦店、デュシタ二京都 (総支配人: 山下誠) は、4月27日(土)から6月30日(日)までの期間、初夏に旬をむかえる、さくらんぼとチェリーをふんだんに使ったアフタヌーンティーをご提供いたします。

今回のアフタヌーンティーは、初夏の爽やかな風が心地よい季節に、京都の美しい舞妓の可憐さを思わせるような、さくらんぼの華やかな魅力が光る特別メニューです。深紅に輝くさくらんぼをふんだんに使った、さわやかな甘さが際立つ多彩なスイーツや、こだわりのセイボリーメニューを、デュシタ二京都ならではの気品と優雅さに満ちた空間でお楽しみください。



さくらんぼ & チェリーアフタヌーンティーの詳細は以下ご参照ください。

さくらんぼ & チェリーアフタヌーンティー

初夏の季節のさくらんぼとチェリーを贅沢に使った色鮮やかな 7 種類のスイーツと、五味 (苦味、うま味、酸味、塩味、甘味) を表現したこだわりのセイボリー 5 種で構成しています。

Dusit Thani

KYOTO



<概要>

メニュー名: さくらんぼ&チェリー アフタヌーンティー

販売期間: 2024年4月27日(土)~6月30日(日)

料金:

- アフタヌーンティーセット+ 紅茶とコーヒーのフリーフロー付き(90分): 7,590円(税サ込)
- アフタヌーンティーセット+ 紅茶とコーヒーのフリーフロー+スパークリングワイン(90分): 9,361円(税・サ込)
 - ⇒ 乾杯時にグラススパークリングワイン、またはノンアルコールスパークリンググレープジュースをご用意いたします。

会場: ザ・ギャラリー(ロビーラウンジ)

提供時間: 12:00~17:00(16:00 L.O.)

【スイーツ】

- さくらんぼとカシスのババ
- グリオットチェリーマカロン
- ピスタチオチョコレートのパリプレスト
- フォレノワール
- チェリーとゆずのムース
- さくらんぼとラズベリーのタルト

【スコーン】

- プレーンスコーン
- ベリースコーン
- チェリーローズジャム、クロテッドクリーム付き

【セイボリー】

- 紅ズワイ蟹のマスタード ココナッツロール詰め(苦味)
- 京風出汁巻き卵のロールサンドイッチ ワサビキャビア添え(うま味)

Dusit Thani

KYOTO

- 紅茶鴨のスモークとチェリーディップ ベリーのコーンと共に(酸味)
- キャビアとビーツ サワークリームソース(塩味)
- 冷製グリーンピーススープ(甘み)

また、上記メニューの「さくらんぼとカシスのババ」につきましては、ザ・ギャラリー(ロビーラウンジ)にて、期間限定で1日限定10個にて販売いたします。



「ババ」とは、18世紀前半にフランス・ブルターニュ地方で生まれたお菓子で、同地域周辺で作られていたラムやコニャックなどのお酒に、パン生地を漬け込んだのが起源とされています。地産のお酒を使い余ったパン生地を無駄にしないようにという発想で生まれた背景があり、現代における地産地消やフードロス削減につながるサステナビリティの精神にも通じたお菓子です。また、一部の高級なババには希少な老酒が使われることもあり、伝統的な食文化を継承する意味でも、今回メニューに取り入れました。現代ではババを提供しているホテルやレストランは大変珍しく、旬のさくらんぼとカシスを使い洗練したオリジナルスイーツとしてご提供する「さくらんぼとカシスのババ」を、ぜひこの機会にご賞味ください。

<概要>

商品名： さくらんぼとカシスのババのグラスデザート

販売期間： 2024年5月1日(水)～6月30日(日)

料金： 2,277円(税込)

場所： ザ・ギャラリー(ロビーラウンジ)

提供時間： 12:00～17:00(16:00 L.O.)

※1日限定10個まで

Dusit Thani

KYOTO

ご予約・お問い合わせ先

デュシタニ京都:075-343-7150(ホテル代表)

■ デュシタニ京都について

デュシタニ京都は 2023 年 9 月 1 日にオープン。デュシタニ京都は世界遺産「西本願寺」の門前町のエリアにあります。京の町並に溶け込んだこの地で、日本の

Dusit Thani

KYOTO

繊細な伝統文化とデュシタニの祖国タイの優雅なホスピタリティが織り交ざった最

高のおもてなしをご堪能いただけ、美しく居心地の良い客室は言うまでもなく、タイの伝統料理や色彩豊かな和食の醍醐味を味わえるレストラン、隠れ家のようなバー、心とからだの充足を感じる「デバラナウェルネス」、京都の精髓に触れるエクスペリエンス・プログラムなど、「お客様にふさわしいすべて(Everything You deserve.)」をご提供するデュシタニ京都のサービスで、京都を体験するだけでなく、心と五感のあらゆるフルネスを感じていただけます。詳しくはホテル公式サイト (www.dusit.com/thanikyotojp)、Facebook (<https://www.facebook.com/dusitthanikyoto/>)、Instagram (<https://www.instagram.com/dusitthanikyoto/>)、X(旧 Twitter) (<https://twitter.com/dusitthanikyoto>) をご覧ください。

■ デュシット インターナショナルについて

1948 年に設立されたデュシット・インターナショナルまたはデュシタニ パブリックカンパニー リミテッド (DUSIT) は、タイ証券取引所に上場している大手ホスピタリティグループです。その運営は、ホテルとリゾート、ホスピタリティ教育、食品、不動産開発、およびホスピタリティ関連サービスの 5 つの明確で補完的なビジネスユニットで構成されています。グループのホテル、リゾート、高級ヴィラのポートフォリオには、世界 19 か国で合計 7 つのブランド (デュシタニ、デュシット デバラナ、デュシット スイーツ、デュシット D2、デュシット プリンセス、ASAI ホテル、エリートヘブンス) で運営されている 300 以上の施設が含まれます。このグループは、タイで料理学校とホスピタリティカレッジを運営しているほか、タイ、カンボジア、ベトナムで教育部門向けのケータリング会社も運営しています。デュシットインターナショナルの不動産開発、ホスピタリティ関連サービス、食品部門への多様な投資は、持続可能な成長のための長期戦略の一部であり、バランス、拡大、多様化という 3 つの主要分野に焦点を当てています。詳細については、dusit-international.com をご覧ください。デュシットホテル&リゾートの公式写真は、medialib.dusit.com からダウンロードいただけます。

<本プレスリリースに関する問い合わせ先>

デュシット・インターナショナル広報代理店 アビアレップス株式会社

TEL:03-6261-5733 担当:駒崎・中島・鶴沢

E-mail: dusitjapanpr@aviareps.com