2023年7月24日 伊豆今井浜東急ホテル



10日間限定販売、ティアラが付いた 河津産ブルーベリーパフェ

伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人: 矢田部泰)は ティーラウンジ「フローラ」にて、河津産ブルーベリーパフェを 2023年8月11日(金・祝)~20日(日)の期間限定で販売します。

■河津産ブルーベリーパフェ

本パフェには、伊豆・河津町の「見高入谷ブルーベリー観光農園」で 採れたブルーベリーを使用します。

ブルーベリーは収穫期間も短く追熟しない果実であるため、早期収穫して輸送している間に熟させるということが難しい繊細なフルーツです。そのため、一般的には冷凍販売が主流で、生のブルーベリーの流通量は多くありません。

ブルーベリー農園から直接仕入れているからこそ、たっぷりと生の ブルーベリーを添えた本パフェで、伊豆の"旬"と"美味しい"をお 客様にお届けいたします。

■ブルーベリーが主役

優しい味わいでどんなフルーツやスイーツとも相性が良いからこそ、メインになりにくいブルーベリーにスポットライトを当てた本パフェ。トップにはブルーベリーソルベやクッキー、チョコで飾り付け、まるでプリンセスのティアラのように華やかなで可愛らしいデザインにこだわりました。

■こだわりの手作りスイーツ

パフェの中のスイーツは全てパティシエ手作り。ブルーベリー本来のまろやかな甘みを閉じ込めた「河津産ブルーベリーヨーグルトクリーム」や酸味を活かした変やかな「河津産ブルーベリーソルベ」「河津産ブルーベリーとフランボワーズのジャム」で、ブルーベリーのさまざまな味わいをお楽しみいただけます。

また、ざっくりとした「伊豆産ニューサマーオレンジタルト」や、ちゅるんと滑らかな舌触りの「伊豆・下田の高橋養蜂のみかん蜂蜜ゼリー」で食感や味に変化をつけました。美味しさはもちろん、使用する食材は「伊豆産」のものを多く取り入れた地産地消パフェです。



ブルーベリークリームやジャムなど



ティアラのようなトップ

■ 伊豆今井浜 東急ホテル





■河津産ブルーベリーパフェ概要

【期間】2023年8月11日(金・祝)~20日(日)

【時間】パフェ提供 11:00~15:30

ティーラウンジオープン 10:00~17:00

【場所】ティーラウンジ「フローラ」 (伊豆今井浜東急ホテル 1F)

【料金】河津産ブルーベリーパフェ 2,300円

【詳細ページ】bit.ly/3qXWDQd -



※料金表示にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。 ※仕入れの状況により、メニュー内容が変更になることがございます。 ※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

■お客様からのお問い合わせ先

伊豆今井浜東急ホテル レストラン予約(受付時間 10:00~17:00)

TEL: 0558-32-2850

■伊豆今井浜東急ホテル

所在地: 〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井35-1

開業日:1988年4月21日

アクセス:電車 伊豆急行「今井浜海岸」駅から徒歩約3分

車 東名高速道路「沼津 IC」、

新東名高速道路「沼津長泉IC」より、

伊豆縦貫道を経て約75分

駐車場:93台(無料)

施設: 客室 134室、レストラン(フレンチ・日本料理・鉄板焼)、

ラウンジ、ブックカフェ、温泉大浴場、屋外プール

TEL: 0558-32-0109

公式 WEB サイト: https://www.imaihama-h.tokyuhotels.co.jp



■本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆さま)は下記宛にお願いいたします

株式会社 伊豆今井浜東急ホテル

販売促進:佐藤

TEL: 0558-32-0109 FAX: 0558-32-1668

E-mail: m.sato@tokyuhotels.co.jp

Tel.0558-32-0109

#413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高今井35-1

www.tokyuhotels.co.jp/imaihama-h/

[お問い合せ・お申し込み]



