



2024年6月27日  
ホテルオークラ京都

## 涼感あふれる夏のスイーツ続々登場

# 京都の夏の風物詩をスイーツで表現した「京の夏祭りプレート」

7月1日より販売開始

ホテルオークラ京都（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、代表取締役社長福永法弘、東証スタンダード市場）は、京都の夏の風物詩をスイーツで表現した「京の夏祭りプレート」を「カフェレックコート」にて2024年7月1日（月）より販売いたします。



「京の夏祭りプレート」

2021年より形を変えながら続く人気シリーズ「京の夏祭りプレート」を今年もご用意いたしました。鏝に見立てた、細長いエクレアを桃のパフェに添えて「祇園祭」の山鉦を、抹茶のモンブランで「大文字送り火」を表現しています。この他、生ビールと枝豆をイメージしたマンゴープリンとマカロンや、金魚鉢の寒天、貝殻型フルーツもなかなど、暑さをしのぐスイーツタイムを遊び心あふれるワンプレートをセットドリンクとともにお楽しみいただきたいと思いますと考えております。

### ◆内容 ※桃のパフェより時計回りで

〈桃のパフェ〉桃のジュレ、ムース、ソルベ、コンポートなど桃尽くしのパフェで「山鉦」を表現。細長いエクレアには桃クリームを挟んでいます。

〈抹茶のモンブラン〉パイ生地で挟んだ餡子と餡バタークリームの上には、栗のクリームに抹茶と大文字型のイチゴチョコを添えて「大文字送り火」を表現。

〈大福ともなか〉添えられたフルーツとこし餡は求肥で包んで大福や「貝殻」型のもなかにお好みで。

〈寒天〉白餡入りのラベンダー風味の寒天は涼やかに金魚の泳ぐ「金魚鉢」に仕上げました。

〈マカロン〉「枝豆」型のマカロンにはずんだ餡クリームを。

〈マンゴープリン〉マンゴープリンに生クリームを添えて「生ビール」に見立てました。

### ◆概要



【商品名】「京の夏祭りプレート」\*コーヒーまたは紅茶付き

【販売店舗】カフェレックコート（ホテルオークラ京都1階）

【期間】2024年7月1日（月）～8月31日（土）

【提供時間】11:00～20:00（L.O.）\*営業は10:00～

【価格】3,200円

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2517

<関連>2024年7月から提供のスイーツ紹介\*特別な記載のない限り記載の価格は消費税・サービス料を含みます

◇「夏の彩り」1,800円/期間：7月1日（月）～8月31日（土）

2024年注目の「紫式部」をテーマにしたフルーツパフェ。桃やキウイ、ぶどうを花型にアレンジし、花束に見立てたフルーツパフェ。レモンのジュレやヨーグルトムース、桃のコンポートにバニラアイスなど程よい甘さと爽やかな味わいをお楽しみください。エディブルフラワー、蝶々型のチョコレートが愛らしい一品。

◇「季節のフルーツゼリー」780円（税込）/期間：7月1日（月）～9月30日（月）

※イトインは900円

〈ロゼ・フルール（左）〉桃のゼリーに淡く色付けした桃のコンポートを花型にあしらひ、はちみつとレモンのゼリーを重ね水中花のように涼し気な装いに。ヨーグルトムースの酸味や忍ばせたナタデココの食感、シャインマスカットのジューシーな味わいをアクセントにした一品。

〈エテ・トロピコー（中）〉マンゴープリン、パイナップルゼリー、コアントロゼリーの3層仕立て。ココナッツプリンやパイナップルのシロップ漬けが食感のアクセントに。上部のブラッドオレンジソースと底部のマンゴーとパッションフルーツのソースを絡めてトロピカルな味の変化もお楽しみください。

〈ビジュ（右）〉フランボワーズムースとライチムースにライチゼリーを合わせた爽やかなヴェリーヌ。透明感あるゼリーが涼感を刺激します。ブルーベリー、ラズベリーにアセロラのゼリーが味わいに奥行きをあたえています。

◇「京たんごメロンショートケーキ」780円（税込）/期間：7月1日（月）～8月中旬

※イトインは900円 ※京たんごメロンの出荷状況により販売状況が変わります。

京丹後市の砂丘で育てられた“京たんごメロン”は京のブランド産品。瑞々しくジューシーで爽やかな甘みと、きめ細かなジェノワーズ、生クリームとの相性が抜群の期間限定商品です。



写真左より「夏の彩り」 / 「季節のフルーツゼリー」 / 「京たんごメロンショートケーキ」

\*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 <sup>Since</sup> 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:岡田

〒604-8558 京都市中京区河原町御池/Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162/[t-okada@kyotohotel.co.jp](mailto:t-okada@kyotohotel.co.jp)