

2022年8月18日

パーク ハイアット 京都 イヤーエンドに大切な人と分かち合う 京都の美食材と趣が詰まった フェスティブ商品&ギフト



「パーク ハイアット 京都」 クリスマスケーキ

左：クリスマスショートケーキ 15cm
右：丹波栗と柚子のムースケーキ 15cm



「パーク ハイアット 京都」 ギフトハンパー

年末のギフトや、ご自宅でのパーティーシーンに最適なハンパーボックス

パーク ハイアット 京都（京都市・東山区）では、一年で最も華やかなフェスティブシーンに彩りを添える、期間限定のクリスマス商品とギフトハンパーをご用意いたしました。

今年のクリスマスケーキは、京都の美食材を使った、フェスティブシーズンを象徴するレッド&ホワイトの2種類で、京都産の苺をぎっしりサンドし、生地にも京都府南丹市の美山卵を使用したクリスマスショートケーキと、丹波栗と柚子を織り込んだ、大人な味わいのムースケーキを12月16日（金）から12月25日（日）まで数量限定で販売いたします。また、大切な人へのハートフルな贈り物としてや、ワンランク上の持ち寄りにぴったりと、毎年ご好評いただいております、1~2段のセイボリー&スイーツを詰め合わせたお重型ギフトハンパーは12月1日（木）から12月25日（日）まで販売いたします。そして、今やフェスティブ・スイーツのシンボルとなったシュトーレンは、共存する料亭『山荘 京大和』により丁寧に炊き上げられた丹波産黒豆を使用し、パネトーネも『山荘 京大和』特製丹波栗の渋皮煮をたっぷり混ぜ込み焼き上げ、どちらもパーク ハイアット 京都ならではの、最上質な京テイストに仕上げました。さらに、「フェアトレードカカオ」を使用した、ホットワイン風味のクグロフ「リースショコラ」もご用意いたしました。シュトーレン、パネトーネ、クグロフは12月1日（木）から12月25日（日）まで販売いたします。

ホームパーティーなどの様々なシーンやご用途、趣向に応じて、お客様らしいフェスティブシーズンをお過ごしいただきたいと、パーク ハイアット 京都らしさにこだわり、自信をもって取り揃えたクリスマスケーキ各種やギフトハンパーで、ひと華添えたイヤーエンドの心温まるひと時をお楽しみください。

『パーク ハイアット 京都』 2種のクリスマスケーキ

パーク ハイアット 京都より3年目となる今年のクリスマスケーキは、鮮やかなカラーが目を引く、京都の美食材をふんだんに使用した2種類のクリスマスケーキをご用意いたしました。ケーキは12月16日（金）から12月25日（日）までの期間、1階「KYOTO BISTRO」にてお受け取りが可能です。ご予約はお受取日の3日前まで受け付けております。数量限定の為、オンライン、またはお電話でのご予約を受け付けております。

■クリスマスショートケーキ（15cm）： 鮮やかなレッドカラーが印象的なクリスマスショートケーキには、ほどよい甘酸っぱさを感じる京都産のいちごをぎっしりとサンド。生地には京都府南丹市の美山卵を使用し、ふっくらと焼き上げたスポンジケーキには濃厚なジャージークリームを使ったシャンティクリームをまろやかに仕上げました。

■丹波栗と柚子のムースケーキ（15cm）： ホワイトクリスマスをイメージしたムースケーキには、気候と風土に恵まれて育った、甘みと香りが豊かな丹波栗を使用。丹波栗は滑らかなムースに、中には食感をアクセントにクランチチョコレートプラス。さらに、爽やかな柚子のクリームをあしらひ、京都の食材をふんだんに織り込んだ、大人な味わいのムースケーキに仕上げました。柚子は、国内栽培発祥の地で知られる、京都 水尾産。味わい深く、香り高い希少な実生栽培の柚子は、濃厚なムースと相まってそれぞれの食材をより一層引き立てます。



クリスマスショートケーキ 15cm

価格：7,020 円(税込)

たっぷりのシャンティクリームと、京都産いちごをぎっしりとサンド



丹波栗と柚子のムースケーキ 15cm

価格：7,020 円(税込)

丹波栗の濃厚なクリームに、爽やかな柚子ムースを合わせて

年末のご挨拶でのギフトや、ご自宅でのパーティーを存分におたのしみいただくための豪華なギフトハンパー

冬の贈り物やお土産、ホームパーティーにもご活用いただけるギフトハンパー(ギフトセット)は、お重をかたどった、パーク ハイアット 京都オリジナルボックスに詰め合わせてご用意いたします。ワインやお酒にぴったりのセイボリーを1段に、クリスマスが待ち遠しくなるようなスイーツを詰め合わせたもう1段を揃えた計2段構成。それぞれ1段ずつのご購入や、京都蒸溜所とパーク ハイアット 京都のオリジナルジン 季の美「青龍」や、松本酒造「守破離」といったお酒とのお買い合わせも可能です。ギフトハンパーのご購入には3日前までのご予約が必要です。12月22日(木)までの予約受付、12月1日(木)から12月25日(日)までの期間、1階「KYOTO BISTRO」でお受取りが可能です。配送も承っております。オンライン、またはお電話でのご予約を受け付けております。



「ギフトハンパー」スイーツボックス

全7種類のスイーツ・紅茶詰め合わせ 価格：9,000 円(税込)

- 丹波産黒豆のシュトーレン：山荘 京大和が丁寧に炊き上げた丹波黒豆を織り込んだシュトーレン。
- フランス産の栗とチョコレートを使ったチョコレートスプレッド：バゲットにたっぷり塗っても、ホットミルクと合わせてホットチョコレートとしてもおたのしみいただける逸品。
- 井ノ倉ファーム つきのかをり：奈良市月ヶ瀬村で生産される、芳醇な香りが特徴な希少な和紅茶。
- ブールドネージュ：ほろっと口のなかでほどけるラズベリーのパウダーをまとったアーモンドクッキーのブールドネージュ。
- フロランタン：はちみつとキャラメルでコーティングしたサブレ生地に、アーモンドを敷き詰めた濃厚でしっかりとした食感の焼き菓子。
- クリスマスクッキー：スパイスと発酵バターが香るクッキー。
- 温州みかんのパートドフリュイ：温州みかんの甘酸っぱさを感じるフルーツゼリー。ぜひ紅茶と合わせて。



「ギフトハンパー」セイボリーボックス

全7種類のセイボリー詰め合わせ 価格：15,000 円(税込)

- オシエトラ種のキャビア：芳醇な旨みとナッツのような風味が特徴の、フランス・ストゥーリア社のロシアチョウザメから得たキャビア。
- コンテチーズ 30 カ月熟成 / ミモレットチーズ 24 カ月熟成：MOF チーズ熟成士・エルヴェ・モンスによる熟成チーズ、長期熟成で食べごろのコンテチーズとミモレットチーズをセレクト。
- パテアンクルート：ポーク、鴨とピスタチオ入りのパテをパイで包み焼き上げた贅沢な逸品。
- オリジナルスモークサーモン：脂のきめが細かく、上品でとろけるような食感が特徴のノルウェー産のサーモンを使用。
- 京丹波高原豚ベーコン：京丹波高原豚のオリジナルベーコン。甘みのある脂と適度な塩味が特徴。
- スパイスピーカンナッツ：チリパウダーやガーリック、黒胡椒を効かせた大人のテイストを意識した逸品。アルコール飲料にもぴったり。

『山荘 京大和』とパーク ハイアット 京都のコラボレーションクリスマス商品



「丹波産黒豆のシューレーン」

黒豆がたっぷりとはいったオリジナルシューレーン
約7×16cm 価格：3,780円(税込)

『山荘 京大和』で丁寧に炊き上げられた、丹波産黒豆を使用したパーク ハイアット 京都オリジナルのシューレーンを、200個限定でご用意いたしました。黒豆が主役となるこのオリジナルのシューレーンは、黒豆本来の甘味を生かしつつ、スパイスの香りやしっとりとした生地はそのままに、口のなかでほどける粉糖の甘さが、クリスマスまでのカウントダウンをたのしませてくれます。1階「KYOTO BISTRO」にてお買い求めいただけます。オンライン、またはお電話でのご予約、お受け取りも可能です。

また、イタリアで楽しめる伝統的なクリスマスブレッド、パネトーネも、今回『山荘 京大和』とのコラボレーション商品として再登場。『山荘 京大和』特製の丹波栗の渋皮煮をたっぷり混ぜ込み焼き上げました。栗の柔らかな甘味は、クラシックなパネトーネとは一味ちがった、京都ならではの風味を感じて頂けます。こちらも1階「KYOTO BISTRO」にてお買い求めいただけます。オンライン、またはお電話でのご予約、お受け取りも可能です。



「丹波栗のパネトーネ」

栗がたっぷりとはいったオリジナルパネトーネ
直径約16cm 価格：3,780円(税込)

サステイナブルに取り組んだパーク ハイアット 京都のクリスマスオリジナル商品



「リースショコラ」

赤ワインとスパイスの風味が効いたチョコレートケーキ
直径約18cm 価格：3,240円(税込)

また今年は、パークハイアット京都オリジナルのクグロフを、ホットワイン風味のチョコレートケーキとしてご用意。中にぎっしりと詰まったドライフルーツは、赤ワインと様々なスパイスで炊き上げ、アルコールとの相性もぴったりのケーキに仕上げました。

使用されるカカオは、“フェアトレードカカオ”。生産者の労働環境や生活水準が保証されるよう、原産国から輸入される原料を、適正な価格で継続的に購入できるよう、貿易のしくみの改善に取り組んだ製品を積極的に使用しています。

「パーク ハイアット 京都」のフェスティブ商品&ギフト

クリスマスケーキ

予約受付期間:2022年8月18日(木)～2022年12月22日(木)

提供期間:2022年12月16日(金)～2022年12月25日(日)

- 商品名:『クリスマスショートケーキ 15cm』 価格:7,020 円(税込)
- 商品名:『丹波栗と柚子のムースケーキ 15cm』 価格:7,020 円(税込)

※ご購入にはクレジットカード事前決済が必要です。
お電話でのご予約の方は、ショートメッセージにて決済システム URL をお送りします。
※お受取日の3日前までのご予約をお願いいたします。
※ご予約のキャンセル・変更はご予約日の4日前までをお願いいたします。
3日前以降は100%のキャンセル料を申し受けます。
※サイズは15cm のみのおつくりとなります。

シュトーレン / パネトーネ / リースショコラ

予約受付期間:2022年8月18日(木)～2022年12月25日(日)

提供期間:2022年12月16日(金)～2022年12月25日(日)

- 商品名:『丹波産黒豆のシュトーレン』 価格:3,780 円(税込)
- 商品名:『丹波栗のパネトーネ』 価格:3,780 円(税込)
- 商品名:『リースショコラ』 価格:3,240 円(税込)

※丹波産黒豆のシュトーレンは200個限定販売となります。売り切れ次第、販売終了となります。

ギフトハンバー

予約受付期間:2022年8月18日(木)～2022年12月22日(木)

提供・配送期間:2022年12月1日(木)～2022年12月25日(日)

- 商品名:『「ギフトハンバー」スイーツボックス』 価格:9,000 円(税込)
丹波産黒豆のシュトーレン、栗とチョコレートのスプレッド、和紅茶 井ノ倉ファーム つきのかをり、ブルドネージュ、フロランタン、クリスマスクッキー、温州みかんのパートドリュイ、
- 商品名:『「ギフトハンバー」セイボリーボックス』 価格:15,000 円(税込)
オンセトラキャビア、コンテチーズ 30 カ月熟成、ミモレットチーズ 24 カ月熟成、パテアングルート、オリジナル スモークサーモン、京丹波高原豚ベーコン、スパイスピーカンナッツ
- 商品名:『「ギフトハンバー」2 段セット』 価格:23,000 円(税込)
セイボリーボックス、スイーツボックスの 2 段セット
- 商品名:日本酒「松本酒造「守破離」」
ギフトハンバーとのお買い合わせ特別価格:6,600 円(税込)(通常価格:7,700 円)
- 商品名:クラフトジン「季の美「青龍」」
ギフトハンバーとのお買い合わせ特別価格:11,000 円(税込)(通常価格:15,400 円)
※ご購入にはクレジットカード事前決済が必要です。
お電話でのご予約の方は、ショートメッセージにて決済システム URL をお送りします。
※お受取日の3日前までのご予約をお願いいたします。
※ご予約のキャンセル・変更はご予約日の4日前までをお願いいたします。
3 日前以降は100%のキャンセル料を申し受けます。
※配送も承っております。1つの宛先につき、30,000 円以上のお買い上げで送料無料となります。

場所(所在地):パーク ハイアット 京都市内 1 階 KYOTO BISTRO (〒605-0826 京都府京都市東山区高台寺榎屋町 360)

ご予約方法:

- オンライン予約(<https://www.tablecheck.com/ja/shops/kyoto-park-hyatt-bistro-pickup/reserve>)
- 電話:075-531-1234

パーク ハイアット 京都について

「パークハイアット京都」は、京の文化とパークハイアットのエレガンスが融合するラグジュアリーゲストハウスです。国の重要伝統的建造物群保存地区で世界遺産・清水寺へ至る二寧坂に面したホテルは日本家屋の外観が町に溶け込んでいます。東山三十六峰を背に京都市街と八坂ノ塔を同時に眺望するこの“ヒルサイド・リトリート”は、静寂に包まれた 70 の客室、4 つの料飲施設、宴会場、ウエルネスセンターを完備。老舗料亭と共生する唯一のパークハイアットとして、京の歴史と文化を継承する体験をお届けします。

お問合せ先: パーク ハイアット 京都 PR 担当 李 紀哲・塔本 真弓

TEL:075-585-3468(直通) / Email: parkhyatt.kyoto@hyatt.com