

京都ホテルオークラ 春のデザートフェア

スイート・ツー・スイート

テラスレストラン2階 ベルカント デザート企画

- [期間] 2006年 3月1日(水) から
- [場所] テラスレストラン2階 『ベルカント』
- [時間] 14時30分～16時(ラストオーダー)
- [金額] 1,500円(1,732円 税・サ込)
- [内容] オリジナルデザート2皿と、コーヒー、紅茶、又はジュース付き

京都ホテルオークラ2階、テラスレストラン『ベルカント』ではデザートフェアを致します。全ての食いしん坊の皆様にむけて、こんなにおいしいデザートを贅沢に召し上がって頂ける企画が始まります。

それぞれ1つのお皿で完結されたデザート。そのデザートを2皿お選び頂き飲み物とセットしてご提供致します。

デザートの種類は10品。

10品全てを制覇したくなる企画です。是非是非、トライしてみてください。

※ デザートの内容は、季節により変わります。



こんな話がありました！

●人気TV番組「ある〇〇大事典」で科学的に証明された、デザート用の「別腹」の存在！

なんと！甘いデザートを見ただけで、既に満腹になっている「胃」の3分の1ほどに空きができます！

つまり甘いデザートを見ると、急に消化が促進され別腹が作られる！ということ。

“ベツバラ” これは本当だったのですね。



春満開！甘酸っぱく冷たい博
多のあまおうのスプーム、

ココナッツの
ブラマンジェ



3つのプラリネ
一列縦隊



人気の極上・逸品プリン
マンゴー・マンゴー



あつあつ・とろ〜りス
フレッシュコラ アイス
クリーム添え



パフェの解体 小豆の
ムースときなこのアイ
ス 柚子湯とともに



斜めに盛った苺のミ
ルフィユ ベリーと
共に



昔ながらのカスタード
プリン フルーツ添え



定番の焼き菓子にアイ
スクリーム&フルーツ

★本件に関するお問い合わせは
京都ホテルオークラ 営業企画部 企画開発課 広報担当 坂田
京都市中京区河原町御池 TEL 075-254-2524 (直通)
e-mail sakata@kyotohotel.co.jp
<http://www.kyotohotel.co.jp/>