

京都ホテルオークラ
カフェ レックコート 1F
ルバーブと莓のムース

販売場所 京都ホテルオークラ
カフェレックコート 1F
価 格 577円(税込み)



★フランスで人気のルバーブ

フランスで火がついた大人のコンフィチュールとして注目のルバーブ。露の仲間で独特の酸味とねっとり感を持った植物です。本場フランスでは、タルトやコンフィチュールとして人気があります。ルバーブルーージュ、赤いルバーブを使用。

★透明感たっぷりの真っ赤なスイーツ

ルバーブルーージュ、フランボワーズ、莓、とフリユイルージュを使った情熱的な真っ赤なスタイルが印象的なスイーツ。中身は夏場なので透明感を大事に、ルバーブの酸味をアクセントにつくりました。

フランボワーズが周りを囲むルビーのようなスイーツです。ルバーブの品良い酸味が新鮮です。

莓のナパーージュでドーム型を透明感あるルージュに彩る。

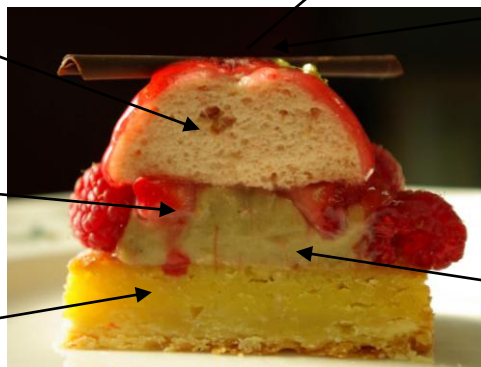
軽く甘さを控えた、クリームゼロのルバーブと莓のドーム型のシブースト。

チョコレートと金箔

ルバーブのジャムとフレッシュ莓をサンド! さっぱり酸味がポイント。ときおりルバーブの繊維が見える

スペイン産のアモンドクリームにカスタードクリームを加えて焼き上げたタルト生地。

センターはアルカレイとターメリックのリキュールの紅茶クリーム。香りがとっても濃厚。



★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/>