

2019年7月1日
京都ホテルオークラ

創始 1150 年に合わせ期間限定提供

祇園祭 オリジナルデザート&カクテル

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区（株）京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）では2019年7月13日（土）～7月24日（水）を中心に、期間限定で祇園祭をテーマにしたオリジナルデザートやカクテルを提供いたします。

日本三大祭のひとつ、祇園祭は本年で創始1150年を迎えます。また、京都ホテルオークラは、山鉾巡行の辻回しが行われる河原町御池に位置し、祇園祭の期間中は国内外の多くのお客様が来館されます。祭の熱気に包まれる京の街で“ひんやり”としたデザートとカクテルを通じ、祇園祭の“別の楽しみ方”をご提案いたします。



<デザート>

◆「山鉾パフェ」

7月17日と7月24日に行われる山鉾巡行で、都大路をゆく山鉾をイメージ。日本の伝統工芸品のみならず、ヨーロッパやアジアなど異国情緒豊かな装飾が施された山鉾を、様々なデコレーションで表現しました。

柚子のジュレと日本酒のゼリーを土台に、抹茶の生チョコレートやアイスクリーム、わらびもちやほうじ茶のモンブランをあしらっております。上に添えたグレープフルーツ羊羹やベリーの酸味がアクセントに。鉾の真木（しんぎ）と鉾車をほうじ茶のクッキーで表現し、食感の変化もお愉しみいただけます。

*コーヒーまたは紅茶付きで提供いたします。

【提供店舗】カフェ「レックコート」

【期間】2019年7月13日（土）～7月24日（水）

【提供時間】11:00～21:30

【価格】2,019円（消費税・サービス料込み）

<カクテル>

◆「祇園クーラー」

ほうじ茶のリキュールと、京都のクラフトジンブランド“季の美”の玉露由来の深い香りが特長の「季のTEA 京都ドライジン」をベースにしたカクテル。ジンジャーエールとほのかな甘みを加え、「ひやしあめ」を感じさせる清涼感のある飲み口に仕上げました。祭でにぎわう街を行き交う浴衣姿の人の髪飾りに見立てたスライスフルーツを添え、京都らしい“和”の趣を目でもお楽しみいただけます。

【提供店舗】 トップラウンジ「オリゾンテ」、バー「チッペンデル」

【期間】 2019年7月1日（月）～7月31日（水）

【提供時間】 オリゾンテ／20:30～23:00

チッペンデル／14:00～24:00

【価格】 1,544円（消費税・サービス料込み）



◆「涼」

ブルーベリーリキュールをベースにしたカクテル。ブルーキュラソーで表現した青空のもと、“動く美術館”とも称される山鉾が京都市街を彩る様子を表現しました。クラッシュゼリーを使い、のどごしが爽やかな、清涼感のある一杯に仕上げました。

【提供店舗】 トップラウンジ「オリゾンテ」、バー「チッペンデル」

【期間】 2019年7月13日（土）～7月24日（水）

【提供時間】 オリゾンテ／20:30～23:00

チッペンデル／14:00～24:00

【価格】 1,782円（消費税・サービス料込み）



*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

京都 ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162／m-matsuoka@kyotohotel.co.jp