

2021年4月1日
京都ホテルオークラ

イースター“エッグハント”にいかが？

ガ ト ー オ ウ フ

愛らしい卵型スイーツセット **Gâteau aux oeufs** 新発売

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）は2021年4月1日（木）より、テイクアウトのスイーツセット「Gâteau aux oeufs（ガトー・オ・ウフ）～幸せのたまご～」の販売を開始いたします。

本商品は、苺とピスタチオのムース、モンブラン、ティラミスなど6種のスイーツが透明の卵型容器に入っています。4月4日（日）のイースター（復活祭）をはじめ、容器にデコレーションを施して楽しむなど、ご家族の春の“おうち時間”にご活用いただきたいと考えております。



《Gâteau aux oeufs（ガトー・オ・ウフ）～幸せのたまご～》

- ◆イチゴ …淡い緑色のピスタチオムース、ピンク色の苺のムース、赤の苺のジュレが層状に重なり断面も色鮮やかな一品。苺とブルーベリーをのせ、お子様でも食べやすく仕上げました。
- ◆モンブラン …メレンゲの上にモンブランクリーム、渋皮栗を合わせています。
- ◆グレープフルーツ…ライチのムースにルビーグレープフルーツのゼリー、ナタデココを合わせました。オレンジリキュールの香りをきかせ、爽やかな味わいをお愉しみいただけます。
- ◆ティラミス …コーヒーゼリーとビスキュイ、マスカルポーネチーズのクリームを合わせた一品。上にのせたピスタチオが彩りと風味のアクセントに。
- ◆ショコラ …殻に見立てたビターチョコレートの中にパッションフルーツのムース、ココナッツのムースを重ね、マンゴーのソースをあしらいました。
- ◆マンゴー …パッションフルーツ、ヨーグルト、マンゴーを合わせた南国風ムースゼリー。

【販売店舗】カフェ「レックコート」（京都ホテルオークラ 1階）

【販売期間】2021年4月1日（木）～

【価格】6個入り 3,240円（消費税込）

【営業時間】10:00～19:00（L.O.）

【お問い合わせ】TEL.075-254-2517（レックコート直通）

*店頭販売数に限りがございます。ご予約ご希望の際は前日までにご連絡ください。

*リリースの内容は発表現在のもので、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 Since 1888 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