

2023年6月7日
ホテルオークラ京都

創業 135 周年記念で“東経 135 度”の食材めぐり
第 3 弾「カフェ レックコート」
京都府京丹後市の **京たんごメロン**
を使ったスイーツが登場

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区 (株)京都ホテル、代表取締役社長 福永法弘、東証スタンダード市場)は、創業 135 周年記念“東経 135 度 子午線のまち 食材めぐり”第 3 弾として、カフェ「レックコート」にて、東経 135 度子午線が通る京丹後市の「京たんごメロン」を使ったスイーツを 2023 年 7 月 1 日(土)～8 月 31 日(木)の期間提供いたします。



〔左〕「京たんごメロンショート」と「京たんごメロンゼリー」 〔右〕「京たんごメロンパフェと夏祭りプレート」

創業 135 周年に際し、ホテルオークラ京都が創業した 1888 年に「東経 135 度」の時間が日本標準時となったことに着目。東経 135 度にある地域（明石をはじめとする兵庫県、丹波・丹後地域）の食材をクローズアップした記念メニューを、本年 3 月から順番に「鉄板焼 ときわ」、「スカイレストラン ピトレスク」にて提供してまいりました。

「京たんごメロン」は、日本標準時子午線最北端のまち・京丹後市で栽培されたもので、爽やかな香りとなめらかな舌触りが特徴。水はけのよい砂地と昼夜の寒暖差によって甘みが増すといわれ、糖度 15 度以上などの基準をクリアしたものが“京のブランド産品”でもある「京たんごメロン」として出荷されます。

今回「レックコート」では、「京たんごメロン」が主役のテイクアウトスイーツ 2 種類が登場するほか、夏の風物詩を愉しめるスイーツプレートにも「京たんごメロン」を使用いたします。

概要

【提供店舗】カフェ レックコート(ホテルオークラ京都 1階)

【期間】2023年7月1日(土)～8月31日(木)

【時間】テイクアウト 10:00～20:00/スイーツプレート 11:30～20:00(L.O)

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2517

*「京たんごメロン」の出荷状況などにより、仕入れがない場合は代替のメロンに変更いたします。

◆京たんごメロンショート

[テイクアウト]756円(消費税込) [イートイン]847円(消費税・サービス料込)

国産小麦を使ったジェノワーズと、なめらかな口あたりの生クリームでメロンを挟み込んだショートケーキ。優しい甘さのクリームが「京たんごメロン」の芳醇な味わいを引き立てています。



◆京たんごメロンゼリー

[テイクアウト]756円(消費税込) [イートイン]847円(消費税・サービス料込)

見た目も涼やかなグリーンに仕上げた一品。リキュールの香りをきかせたゼリーの中には大ぶりにカットしたメロンの果肉と、ハートをかたどった杏仁ブランマンジェが入っています。ジューシーで香り豊かなメロンと、ふんわりとした食感のブランマンジェが口の中で混じり合い、爽やかな余韻を感じていただけます。



◆京たんごメロンパフェと夏祭りプレート

[イートイン]2,662円(消費税・サービス料込)

京都の夏の風物詩を表現したスイーツプレートは2021年に初登場後、デザインを変えながら夏の定番メニューとして毎年提供しています。

今回、祇園祭の山鉦に見立てたパフェには「京たんごメロン」をはじめ彩り豊かなフルーツをデコレーション。大文字送り火を表現した抹茶のパナコッタ、七夕の夜空に煌めく天の川に見立てた錦玉羹などが集うスイーツプレートで“京都の夏”を感じていただけます。



*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

ホテルオークラ京都 ^{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 / Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162 / m-matsuoka@kyotohotel.co.jp