



Hotel Okura  
KYOTO

PRESS RELEASE

2023年8月17日

ホテルオークラ京都



5年目に突入！

ホテルオークラ京都の **ハロウィーンスイーツ**  
人気のプリンもハロウィーン仕様で登場！

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)では、2023年10月1日(日)～10月31日(火)に、カフェ「レックコート」にて、ハロウィーンをテーマにしたテイクアウトスイーツと、イートインのスイーツプレートを販売いたします。



〔左〕ハロウィーン仕様のケーキとプリン 〔右〕スイーツプレート「ハロウィーンダンサーズ」

2019年より続く秋の人気スイーツ企画が5年目に突入。今回はジャックオーランタンやミイラおぼけのケーキに加え、定番人気のプリンがハロウィーンデザインのカップで登場。期間限定のチョコレートプリンもラインアップいたします。

イートインのスイーツプレートではティラミスやマカロン、スイートポテトなど6種のスイーツとベリーがひと皿に集まっています。

“家でお子様と一緒に”、“ホテルでご友人との会話を楽しみながら”など様々なシーンでご利用いただきたいと思いますと考えております。

【販売店舗】カフェ レックコート(ホテルオークラ京都1階)

【期間】2023年10月1日(日)～10月31日(火)

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2517

## 【商品ラインアップ】

### ◆ケーキ/プリン

[テイクアウト] 780 円 (消費税込)

[ イートイン ] ケーキセット 2,000 円 (コーヒー または 紅茶付き/消費税・サービス料込)

#### 黒猫(プリン)

定番人気のプリンがハロウィーン仕様に。なめらかな食感とほんのりときかせたバニラの香りをお楽しみいただけます。トップには生クリームとカボチャ型チョコレートをあしらっております。

#### ハロウィーン(チョコレートプリン)

優しい甘さのチョコレートプリン。削ったミルクチョコレートと、蜘蛛の巣を模ったチョコレートが、風味と食感のアクセントになっております。

#### ジャック オー ランタン

カボチャのババロアを、マスカルポーネチーズのムースで包んだケーキ。甘みと酸味のアクセントに、パイナップルのコンフィを合わせています。土台にはクルミやクランブルをあしらひ、食感の変化もお楽しみいただけます。

#### ミイラおばけ

ミックスベリージュレとバニラムースを、包帯に見立てたチーズクリームでコーティング。



黒猫 (手前) とハロウィーン (奥)



ジャック オー ランタン (手前) と  
ミイラおばけ (奥)

### ◆スイーツプレート 3,200 円 (コーヒー または 紅茶付き/消費税・サービス料込)

#### ハロウィーンダンス

おばけを模ったスイーツ 6 種にベリーをあしらったひと皿。

上から時計回りに

- 炭酸ゼリーと目玉パンナコッタのグラスデザート ベリーのソース
- ティラミス
- 求肥のおばけアイス
- チョコミントのマカロン
- スイートポテト
- ダブルクリームミニシュークリーム



\*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 <sup>Since</sup> 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](mailto:m-matsuoka@kyotohotel.co.jp)