



2024年2月9日

ホテルオークラ京都



<3月より開催>カフェ レックコート **いちごフェア** 苺尽くしのパフェやサンデーが新登場！ 定番人気・スイーツプレートのほか新作ケーキもご用意！

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、「カフェ レックコート」にて2024年3月1日(金)～4月30日(火)の期間、苺を主役にしたスイーツフェアを開催いたします。

定番人気のスイーツプレートに加え、本年は「いちごパフェ」と「いちごサンデー」が新登場。「いちごサンデー」は食後のデザートとしてもご利用いただけるよう、パフェよりも小ぶりに仕上げしております。また、苺の新作ケーキ3種類を含むテイクアウトスイーツも多彩にご用意しております。

新生活に向けたお祝い、歓送迎会などが多い春の時期、見た目も華やかな苺のスイーツとともに、カフェやご自宅で、会話に花咲くひとときをお楽しみいただきたいと思います。



新登場の「いちごパフェ」(右)と「いちごサンデー」(左)

いちごフェア 概要

【開催店舗】カフェ レックコート(ホテルオークラ京都1階)

【期間】2024年3月1日(金)～4月30日(火)

【時間】イートイン商品提供時間 11:30～20:00/テイクアウト商品販売時間 10:00～20:00

【お問い合わせ】Phone:(075)254-2517

【商品ラインアップ】*記載の金額は消費税・サービス料(テイクアウト商品は消費税のみ)を含みます
<イートイン>

◆スイーツプレート「いちごのパレード」 3,200円

*コーヒーまたは紅茶付き

2018年に登場後「カフェ レックコート」の春の定番として定着した苺が主役のスイーツプレート。本年は「いちごのタルト」を中心にパンナコッタや桜餡の大福、「いちごのロールケーキ」、ハリネズミ型のクッキーなど9品のミニスイーツが集合。ピンクと明るいグリーンを基調に、テントウムシのデコレーションを添えるなど、見た目にも春らしいひと皿に仕上げました。

<写真>時計回りに

- ・パンナコッタ いちごソース
- ・マスカルポーネと桜餡の大福
- ・バニラアイス
- ・いちご飴
- ・マスカルポーネのムース いちごのティラミス風
- ・ハリネズミクッキー チーズとブラックペッパーの風味
- ・いちごのロールケーキ さくら餡のクリームといちごガナッシュを包んで
- ・ホワイトチョコレートと抹茶クリームのマカロン
- ・いちごのタルト



◆「いちごパフェ」 2,300 円 *写真右

カットした苺を並べ抹茶とホワイトチョコのクリームでデコレーションした器の中には苺・バニラ・抹茶味の 3 種類のアイスとカスタードパイが隠れています。三日月型にカットしたパイの上には桜餡のクリーム、苺を模ったマスカルポーネのムース、桜の花びら型の苺チョコレートをあしらひ、見た目も華やかに仕上げました。



◆「いちごサンデー」 1,500 円 *写真左

苺ソースの上にスポンジと生クリーム、パイクラムとカスタードクリームを重ねて苺をデコレーション。苺とバニラ、2 種類のアイスとパイを添えて、食感の変化もお楽しみいただけるひと品です。食後のデザートとしてもおすすめです。

<テイクアウト>

◆いちごころ〜る 2,000 円(消費税込)

北海道産小麦を使って焼きあげたふんわり・しっとりとした食感の生地 でなめらかな口あたりの生クリーム、苺を包みこんだロールケーキです。



◆カットケーキ 各 780 円(消費税込)

苺が主役のケーキ 3 種類を含む、全 5 種類の春色新作ケーキが登場いたします。(写真左から順に)

苺

①パリプレスト

リング型のシュー生地が愛らしいフランス菓子をカットケーキサイズで。サクッとした食感のシュー生地に、生クリームと苺をはさみ、見た目も華やかに仕上げています。

②プランタニエ

皮つきローストアーモンドの粉末とラズベリーを生地に混ぜ込んで焼きあげています。ラズベリーの爽やかな酸味とアーモンド生地のコクと香りが好相性の一品。

苺

③タルト・フリーズ

カスタードクリームと苺のゼリーを、ジューシーな苺とともにタルト仕立てに。タルト生地にも苺の風味をきかせた苺尽くしの一品です。

苺

④ヴェルデュール

甘酸っぱい苺のゼリーとムースを抹茶のムースで包み込んでいます。周りにあしらったクランブルが食感のアクセントに。

⑤シトロン・ミエル

花の季節にぴったり、蜂蜜を使ったムースケーキ。クリームチーズにレモンと蜂蜜の風味をきかせたムースの軽い口当たりと、中に忍ばせたレモンカードの爽やかな酸味をお楽しみいただけます。



*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