



Hotel Okura
KYOTO

PRESS RELEASE

2026年2月10日
ホテルオークラ京都

大分県産ブランドいちご『ベリーツフェア』を3月1日より開催

スイーツプレートやパフェなど、いちごづくしの全5種が登場

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 清水 博、東証スタンダード市場)は、2026年3月1日(日)~4月30日(木)の期間、カフェ レックコートにて、大分県産のブランドいちご「ベリーツ」を使用した『ベリーツフェア』を開催いたします。

本フェアでは、見た目・味・香りの3拍子が揃った理想的ないちごとも称される「ベリーツ」を主役に、趣向を凝らした和洋のスイーツを一皿で堪能できるスイーツプレートをはじめ、パフェ、ケーキなど、全5種類のスイーツが登場します。果実本来の甘酸っぱさと芳醇な香りを生かし、それぞれの素材が持つ異なる食感も楽しめる、春限定の華やかなラインアップです。

《商品ラインアップ》

■スイーツプレート

Very Berryts (ベリー ベリーツ) 3,500円 (コーヒーまたは紅茶付き／消費税・サービス料込)

ベリーツをムースやミルフィーユ、フィナンシェなどに仕立てた、華やかなスイーツプレートです。

ベリーツのフレッシュ感、酸味、コク、食感などを生かした8品を一皿で楽しんでいただけます。

<内容>

- ・いちごとヨーグルトのムース(グラスデザート)
- ・いちごの琥珀糖
- ・ベリーツのミルフィーユ
- ・フレッシュベリーツ
- ・ベリーツソルベ
- ・いちごフィナンシェ
- ・いちごソースのクレームブリュレ
- ・ベリーツ大福と桜のモンブラン



■パフェ

ベリーツパフェ 2,500円 (消費税・サービス料込)

香り高いベリーツをコンポート、ソルベ、アイスクリームに用い、フレッシュの果実をふんだんにあしらったベリーツづくしのパフェです。

ホワイトチョコレートクリームのやさしい甘みや、上品に香るラベンダーのジュレと清涼感あるタイムの砂糖漬けがアクセントとなった大人のためのデザートです。



■ケーキ

[テイクアウト] 各 780 円 (消費税込)

[イートイン] 各 900 円 (消費税・サービス料込)

ベリーツのパリプレスト (写真左)

フランスの伝統菓子「パリプレスト」をアレンジ。リング状に焼き上げたシュー生地に、ベリーツを丸ごと 4 粒使用し、生クリーム、カスタードクリームとともに挟みました。王道の組み合わせをベリーツの甘みと酸味のバランスで上品に仕上げた一品です。



プランタニエール (写真右)

ベリーツのジャムをサンドしたジョコンド(アーモンド生地)を土台に、香り豊かなベリーツのムースを重ねたケーキです。ムースには、同じく大分県の名産品であるかぼすの果汁を加え、ベリーツの風味を生かしながら、ほどよい爽やかさをアクセントとして添えました。

ベリーツ絹ロール 2,500 円 (消費税込) ※テイクアウトのみ

練乳を加えた生クリームに、ベリーツを丸ごと並べ、軽やかなスポンジで巻き上げた絹のようになめらかなロールケーキ。

仕上げにベリーツのカスタードクリームを絞ることで華やかさを添えました。

甘味と酸味の絶妙なバランスに、練乳のほのかな香りが調和します。



「ベリーツフェア」概要

【提供期間】 2026 年 3 月 1 日(日)～4 月 30 日(木)

【提供時間】 10:00～20:00(L.O.)

※パフェ・スイーツプレートは 11:30～20:00(L.O.)

【提供店舗】 カフェ レックコート(ホテルオークラ京都 1F)

【お問い合わせ】 Phone:(075)254-2517

《ベリーツについて》

大分県産ブランドいちご「ベリーツ」は、大分県が 8 年の歳月をかけて開発したオリジナルのいちご品種です。

「鮮やかな赤色」「甘さと酸味のバランスのよさ」「香りのよさ」といった特徴があります。

協力:「The・おおいた」ブランド流通対策本部、JA 全農おおいた



*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:笠井

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／Phone: (075)254-2524・FAX: (075)211-5162／E-mail:r-kasai@kyotohotel.co.jp