
ウェスティン都ホテル京都
BOXの中は桜満開！
桜プティスイーツ BOX 販売

ウェスティン都ホテル京都（所在地：京都府京都市東山区栗田口華頂町1番地）は、2022年3月4日（金）から4月10日（日）までの期間、桜プティスイーツ BOX を販売します。

桜シーズンの到来を待ちわびるかのように、桜餅や桜餡の最中などの和菓子や桜風味のムースやダンディケーキなど、小さなスイーツ10種が詰まったスイーツ BOX です。

ご自宅でも、お花見のお供として春気分を添えてまいります。

詳細は別紙をご参照ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>
ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部
〒605-0052 京都市東山区栗田口華頂町1
TEL：075-771-7150 FAX：075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

【販売店舗】 2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売期間】 2022年3月4日（金）～4月10日（日）

【販売時間】 11:00～20:00

【料 金】 桜プティスweets BOX 3,000円

【メニュー】

上段（左から）

- ・桜風味のダンディケーキ・・・ドレンチェリーを桜シロップ漬けにし、パウンドケーキに混ぜこみ、焼き上げたもの
- ・桜餅・・・クレープ状の皮で桜餡を包んだお餅
- ・桜のフレジエ・・・いちごを桜風味のカスタードでサンド
- ・桜マカロン・・・桜型のマカロンに桜風味のバタークリームをサンド
- ・ビクトリアケーキ・・・イギリスではメジャーなケーキを桜風味にアレンジ。桜の塩漬けを刻んだものを生地混ぜ込み、桜風味のバタークリームといちごジャムをサンド

下段（左から）

- ・桜羊羹・・・桜餡を使用した自家製羊羹
- ・桜のモンテリマル・・・セミドライのいちごを混ぜ込んだ桜風味の蜂蜜ムース
- ・桜のブランシュ・・・桜風味のクリームにトンカ豆を漬けたグリオットのコンポート仕立て
- ・桜とピスタチオのオペラ・・・桜のシロップをしみこませた生地にピスタチオクリームをサンド
- ・桜最中・・・桜型の最中に桜餡、生クリームを絞って仕上げたもの

※写真はイメージです。

※表記料金には消費税が含まれています。

※仕入れ状況により材料を変更する場合があります。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合がございます。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など、新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

■ご予約・お問い合わせ先

ウェスティン都ホテル京都 レストラン予約係

営業時間 10:00～19:00

TEL: 075-771-7158

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

公式Instagram

<https://www.instagram.com/westinmiyakokyoto/>

公式 Facebook

<https://m.facebook.com/westinmiyako.kyoto>