
ウェスティン都ホテル京都
「小さな幸せ」を届けるご褒美エクレア
甘いものがうれしいシーンをイメージした3種を限定販売

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、2024年5月10日（金）から6月30日（日）までの期間に、ティーラウンジ「メイフェア」にて「エクレール プティボヌール」を販売します。

30歳までの製菓に関わる若手シェフを対象とした社内料理コンテストにて、当ホテルのペストリーシェフが優秀賞を獲得したエクレア3種です。甘いものがうれしい様々なシーンをイメージして、手にした人がひとときの幸せを感じられるように仕上げました。

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（三条けあげ）
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

別紙

■実施概要

スイーツを食べる様々なシーンをイメージして、3種類のエクレーアをご準備しました。エクレール ショコラバナーナ、エクレール ピ스타ーシュフランボワーズ、エクレール オランジェブランの3種類をセットにして「エクレール プティ ボヌール (小さな幸せ)」と名付けました。1種類だけでも3種類でも組み合わせてお求めいただけます。

大切な人へのお土産やお祝い事のお供に、また日常のちょっとしたご褒美としてお召し上がりいただきたいスイーツです。

【販売期間】 2024年5月10日(金)～6月30日(日)

【販売店舗】 2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】 11:00～18:00

【料 金】 イートイン 各820円/本 テイクアウト 各700円/本

【メニュー】



□エクレール ショコラバナーナ

チョコのシュー生地には、バターとラム酒でフランベしてソテーしたバナナとバナナピューレのカスタードをサンドしました。シューの上には、ラム酒入りのチョコレートシャンティを絞り、チョコプレートとキャラメリゼしたヘーゼルナッツを飾りました。仕事終わりの大人の方にも、お酒と共にたのしんでいただけるよう甘さを控えて仕上げました。



□エクレール ピ스타ーシュフランボワーズ

塩味が隠し味のシュー生地には、ピスタチオのカスタードや、酸味を少し効かせたフランボワーズのペパンコンフィチュールをサンドしました。ピスタチオをフォンダンや砂糖がけにしてフランボワーズと一緒に並べ、華やかに飾りました。小さなお子様から大人まで、手にした瞬間からかわいいと思っただけのようなエクレーアです。



□エクレール オランジェブラン

アールグレイのシュー生地に、オレンジカスタードとアールグレイカスタード、グランマルニエが香るマーマレードジャムをサンドしました。ゆずのホワイトチョコシャンティとオレンジカスタードを交互に丸く絞った上に、オレンジピールや花びらを織り交ぜたプレートを飾り繊細に仕上げました。ふわっと香るゆずの清涼感と華やかな見た目は、お祝い事や女性へ贈り物にも最適です。



八十島 健介 (やそじま けんすけ)

現在は、ドミニク・ブシェ キョートのスイーツを担当。

様々な人にいつ召し上がっていただいても幸せを感じる

「ご褒美」のようなスイーツになるよう心掛けました。

※写真はすべてイメージです。

※イートイン料金にはサービス料・消費税、テイクアウト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。

■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

予約サイト <https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-tealounge-pickup/reserve>

【ウェスティン都ホテル京都】

公式 HP

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

公式インスタグラム

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

公式 Facebook

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

以上