

ウェスティン都ホテル京都
あら川の桃の甘い香りとみずみずしい果肉を生かした
アフタヌーンティーなどピーチスイーツ販売

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7月1日（月）から7月31日（水）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にてあら川の桃を贅沢に使用したスイーツを販売します。

アフタヌーンティーをはじめ、パフェやケーキで旬の桃を味わうこだわりのスイーツをご用意します。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（三条けあげ）
TEL : 075-771-7150 FAX : 075-771-7397
<https://www.miyakohotels.ne.jp/westinkyoto>

■実施概要

【販売期間】2024年7月1日（月）～7月31日（水）

【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

*アフタヌーンティーは11:30～/12:00～/14:00～/14:30～/15:00～/15:30～（2時間制）

【料 金】	あら川の桃アフタヌーンティー	6,500円
	あら川の桃パフェ	2,900円
	あら川の桃タルト	1,600円
	あら川の桃と紅茶のガトー	950円
	あら川の桃のシブースト	950円

あら川の桃アフタヌーンティー

桃の甘さと調和するショートケーキや、桃と紅茶の風味が広がる桃のタルト、ババロアと桃の果肉をのせたピーチメルバ、濃厚な桃のムースなど7種のスイーツが並びます。

セイボリーには、風味豊かな桃のビシソワーズ、桃に海老とバジルペーストを合わせたヴェリーヌ、サクッとしたパイ生地にスモークサーモンと桃を挟んだフィユテなどバラエティ豊かにご用意します。甘い香りとみずみずしい果肉が特徴のあら川の桃の魅力を堪能しながら、優雅なティータイムをお過ごしください。

JING TEAの上質な紅茶や日本茶、コーヒーなどのフリーフローをご用意しています。



（スイーツ）ピーチメルバ/桃のショートケーキ/桃のムース/桃のチーズケーキ/桃のロールケーキ/
桃と紅茶のタルト/桃のモンブラン

（セイボリー）桃と海老のヴェリーヌ/桃のビシソワーズ/桃とパストラミのサンドウィッチ/
桃とスモークサーモンのフィユテ/スコーン（クロテッドクリーム・桃ジャム付き）



上段プレート



中段プレート



下段プレート

あら川の桃パフェ

ホテルパティシエがあら川の桃をさまざまにアレンジし、桃と相性のいいアールグレーの紅茶の組み合わせが美味しい、この季節だけのパフェ。

トップには、赤すぐりやチョコレートを添えて、さっぱりとしたアールグレーのアイスと桃の果肉が入った桃本来の甘さが濃厚な桃のパルフェ。薄くカットされた桃のコンポートは花びらが重なるように広がり、下にはアールグレーが効いたクランチやシャンティ、ジュレ、甘くてジューシーな桃が続ぎ、最後まで桃の魅力をご堪能いただけます。



あら川の桃ケーキ

(写真左) あら川の桃と紅茶のガトー：あら川の桃を使用して丸く形どった濃厚なムースに、中には紅茶のクレームと桃の果肉を詰めてかわいく仕上げたケーキ。

(写真中央) あら川の桃タルト：丸ごとひとつのあら川の桃を贅沢につかったタルト。中はカスタードがぎっしりと詰まって食べ応えがあります。

(写真右) あら川の桃シブースト：シュクレの中には、桃の果肉とアパレイユを焼き、桃のリキュールが香るカスタードとメレンゲを混ぜたくちどけの軽いシブースト。



※写真はすべてイメージです。

※表記料金には消費税とサービス料が含まれています。

※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

URL <https://www.tablecheck.com/shops/westin-kyoto-tealounge/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