

ウェスティン都ホテル京都

甘い季節が到来！いちごのアフタヌーンティー・パフェ販売 リニューアル5周年記念いちごづくしの3日間限定スイーツbuffetも

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12月26日（木）から2025年2月28日（金）までの期間、ティーラウンジ「メイフェア」にていちごを贅沢に使用したアフタヌーンティー、パフェやケーキを販売します。また、2025年1月11日（土）から1月13日（月・祝）の3日間には、メイフェア初のスイーツbuffetも開催します。

冬から春に旬を迎えるいちごを、ホテルパティシエがさまざまにアレンジしてバラエティ豊かにご用意します。

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

いちごのアフタヌーンティー ルージュ

真っ赤ないちごをさまざまにアレンジした目にも華やかなアフタヌーンティーが登場します。

上段には、いちごジュレ、ホワイトチョコクランブル、シャンティの上にバニラアイス添えたミニパフェ、アーモンドジョコンド生地といちごガナッシュの層にいちごのフォンダンをまとったピラミッド型のケーキ、フロマージュブランの少し酸味のあるムースなど、濃厚な甘さを楽しめるものから、さっぱりとした味わいのものまで、さまざまなバリエーションをお楽しみいただけます。

セイボリーには、クリームサンドやキッシュといったクラシカルな一品に加え、合鴨スモークやスモークサーモンといちごを組み合わせた創作料理もご用意。いちごの魅力を存分に引き出した多彩なセイボリーもお楽しみください。スコーンは自家製いちごジャムとクロテッドクリームを添えて、定番のアフタヌーンティースタイルにてご提供いたします。



【販売期間】2024年12月26日（木）～2025年2月28日（金）

※1月11日（土）から1月13日（月・祝）は除く

【販売店舗】2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【販売時間】11：30～/12：00～/14：00～/14：30～/15：00～/15：30～（2時間制）

【料 金】6,500円

【メニュー】（スイーツ）いちごのミニパフェ/いちごのタルト/いちごのピラミッドケーキ

いちごとフロマージュのムース/フレジエ/いちごとピスタチオのシュークリーム/いちごのカスタードパイ

（セイボリー）いちごのクリームサンド/いちごのキッシュ/いちごと合鴨スモークのピンチョスバルサミソース/いちごとスモークサーモンのタルトレット/スコーン（いちごジャム・クロテッドクリーム）



上段プレート



中段プレート



下段プレート



「京の雫」など、その日おすすめのいちごをご提供

いちごのパフェ

パフェのトップにはいちごをはさんだミルフィーユをのせて、赤く美しいいちごを引き立てるラグジュアリーなパフェに仕上げました。グラスの中には、花びらが広がるようにいちごを飾り、そのまわりをピスタチオクリームで囲みました。バニラアイスの下、京で生まれたジン「季の美」で軽くマリネしたいちごやラズベリーの香りと味わいはアクセントに。いちごのクランチ、いちごのジュレ、いちごのパンナと続くいちごをそれぞれアレンジした層は、いちごそのものの甘さを感じつつ、さまざまな食感をお楽しみいただけます。最後にはシャンパンジュレがさっぱりとさわやかな後味で締めくくる、食べ応えあるパフェです。



【販売期間】2025年1月1日（水・祝）～3月31日（月）

※1月11日（土）から1月13日（月・祝）は除く

【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】2,900円



【リニューアル5周年記念】いちごのスイーツbuffet

2019年のリニューアルから5周年を迎えたティーラウンジ「メイフェア」では、これまでのご愛顧に感謝の気持ちを込めて、リニューアル後初めての試みとなるスイーツbuffetを3日間限定で開催します。最初にウェルカムドリンクとして、すっきりとした味わいで香り高く、希少価値の高い烏龍茶フェニックスハネーオーキッドと大粒のいちごをご提供します。また、カウンターには数種のいちごの食べ比べをお楽しみいただけるよう、ずらりと並べてご用意します。定番のショートケーキをはじめシュークリーム、ムースケーキ、タルト、クラフティ、パウンドケーキ、モンブラン、レアチーズケーキ、マカロン、パンナコッタなど種類豊富なラインナップです。いちごの甘さを引き立てる柚子やコーヒー、塩キャラメルなどを合わせて多彩な味わいを楽しめるメニューもご用意します。セイボリーは、大倉陶園のホテルオリジナル皿にて、甘いスイーツの間に食べたくなる3品をご用意します。

いちごの甘い香りとともに、お好きなだけいちごスイーツをお楽しみいただける内容です。



【実施期間】2025年1月11日（土）～1月13日（月・祝）

【実施店舗】2階 ティーラウンジ「メイフェア」

【実施時間】11：00～13：00／14：00～16：00（120分制）

【料 金】9,000円



※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