

2016年4月27日

毎回テーマが変わる人気企画に第3弾が登場

オーダースイーツ“フリュイ”

旬のフルーツをたっぷり使ったプレミアムスイーツが何度でもオーダーし放題！

株式会社琵琶湖ホテル(所在地:滋賀県大津市浜町 2-40、代表取締役社長:稲地利彦)は、2016年6月6日(月)～17日(金)の平日限定で、「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて、シーズンごとにテーマが変わる人気企画の第3弾「オーダースイーツ“フリュイ”」を開催いたします。

マンゴーやメロンなど素材にこだわったフルーツを使った贅沢な一皿をお楽しみいただけます。



■「オーダースイーツ“フリュイ”」概要

【期 間】2016年6月6日(月)～17日(金)

※平日限定

【店 舗】琵琶湖ホテル 2F ベルラーゴ

【時 間】17:00～21:30 (最終入店 20:00/L. 0.20:30) 120分間

【料 金】お一人様 ¥3,800 (税金・サービス料込)

【メニュー】メインスイーツ5種(オーダーし放題)、プチスイーツ、軽食

【定 員】先着40名様

※当日13:00までに要予約

【詳細 URL】<http://www.biwakohotel.co.jp/restaurants/plan/Q90bodMs31.html>

【問い合わせ】077-524-1225 (レストラン予約/9:00～20:00)

■ 会社概要

株式会社：琵琶湖ホテル

代表者名：代表取締役社長 稲地 利彦

資本金：1億5千万円

住 所：〒520-0041 滋賀県大津市浜町 2-40

代表電話：077-524-7111

開業年月：1934(昭和9)年10月

客室数：171室

設 備：レストラン(イタリアンダイニング、バイキングレストラン、フレンチ、和食、鉄板焼、寿司、カフェ、バー)、ショップ、天然温泉、プール(夏季限定)

U R L：<http://www.biwakohotel.co.jp/>



〈このリリースに関するお問合せ/ご掲載用お問合せ〉

琵琶湖ホテル コミュニケーション推進室：野口・瀬戸川

TEL. 077-524-0016 FAX. 077-524-8318 e-mail noguchi-m@biwakohotel.co.jp



添付資料

旬のフルーツをふんだんに使った 5 種のメインスイーツはお席でお好きなだけオーダーし放題。パティシエが目の前で鮮やかに仕上げます。その他にも、プティフルやクッキー、パウンドケーキなどのウェルカムデザートや、イタリアンの軽食もご用意しております。

<5 種のメインスイーツ>



マンゴーのクレープシュゼット マスカルポーネアイスと

目の前でフランベしたアップルマンゴーソースを焼きたてのクレープにかけて楽しめる、ライブ感あふれる一品。サッパリとした甘さが上品なマスカルポーネアイスに、ピンクペッパーがアクセント。



国産ブルーベリーのフラン 濃厚なブルーベリーアイス

濃厚な国産ブルーベリーのアイスを焼きたてのフランにオン。カリカリとしたココナッツクランブルの食感もお楽しみいただけます。



素材、焼き方、すべてにこだわった “完璧な”クレームブリュレ

旬の柑橘系フルーツの風味をうつしたクレームブリュレ。材料、仕込み方、焼き方全てにシェフのこだわりが詰まっています。



メロンの葛きりをつけ麺スタイルで ココナッツミルクと白ワインゼリー

一足早い夏の風味をお楽しみいただける一品。メロン味の葛きりをココナッツミルクのソースにつけてお召し上がりいただく、つけ麺スタイル。薬味として添えた香ばしいココナッツローストとクコの実はお好みで。



旬のフルーツのパピヨット レモングラスの香りを移した杏露酒、濃厚なバニラアイス

さまざまな旬のフルーツを杏露酒とレモングラスでパピヨット仕立てに。熱々のフルーツと濃厚なバニラアイスがマッチした一品。