

2017年6月20日

琵琶湖ホテル

琵琶湖ホテルで 桃好きのためのスイーツビュッフェ

2017年夏限定、7月24日から8月16日開催

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：荒木昌志）は、2017年7月24日（月）から8月16日（水）までの期間、「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて山梨県産の桃を使用した「Afternoon Peach Party～桃好きのためのスイーツビュッフェ～」を開催いたします。



Afternoon Peach Party

今回のスイーツビュッフェは、「桃好きのためのスイーツビュッフェ」をテーマに、スイーツとの相性が良い品種の中から「白鳳・浅間白桃・川中島白桃・黄桃」を使用。ジンジャーを組み合わせた桃スイーツなど約30種類と約8種類のフードが店内に並びます。スイーツと一緒に楽しめるウェルカムドリンクは、夏らしい爽快感のある「塩レモンソーダ」をご用意。桃の甘い香り漂うスイーツをお楽しみいただけるスイーツビュッフェです。

うれしい7つのPOINT

Point1 山梨県産の桃

日本一の桃の生産量を誇る、フルーツ王国山梨県産の桃「白鳳・浅間白桃・川中島白桃・黄桃」を使用。実が付き始めた頃に、良い実だけを残し育てる「摘果」により甘みが強く瑞々しい桃を揃えました。



おもてなしの一品

Point2 avant dessert

お席についたら、まずは「おもてなしの一皿」からスタート。お米で作られたライスマルクを使用した「桃のパナコッタ」は、桃のシロップとバルサミコ酢を合わせた酸味のきいたソースが、桃の美味しさを引き立てる一品。パナコッタの中には、毎日1名様に当たりをしのばせており、当選者にはプレゼントをご用意。



Point3 ウェルカムドリンク

ウェルカムドリンクは「ビール」に見立てた、「塩のエスプーマで仕上げるレモンソーダ」をご用意。桃のスイーツの甘さを引き立てながら、暑い夏にはぴったりの爽やかなドリンクでおもてなしします。



こだわりスイーツ

Point4 パティシエ特製桃スイーツ

ジンジャーパウダーが練りこまれたパイ生地の上に、上品な甘さの桃のクリームがのった「クレーム・シブースト」や、白桃や黄桃を使用したパティシエ特製の桃のスイーツ約30種類をご用意します。



Point5 ゲストの前で仕上げる一品

ゲストの前で仕上げる一品は「ピーチメルバ風」。食感や風味を残した桃のコンポートをベースにバニラクリーム、桃のグラニテの3層が織り成すそれぞれの食感をお楽しみください。



こだわりフード

Point6 桃を使用したこだわりフード

イタリアンダイニング ベルラーゴ料理長特製の桃を使用した「桃のリゾット」や、ベルラーゴならではのイタリアンフードをご用意。「イタリア産ハムのブルスケッタ」や「窯焼きピッツア」など本格イタリアンも味わえます。



Point7 開放感あふれる店内リゾート感

高さ 8m の吹き抜けと大きな窓から差し込む陽光が心地よい店内。比叡の山々や雄大な琵琶湖を眺めながら、至福の時間をゆったりとお過ごしいただけます。



Peach Sweets Menu

◆avant dessert◆

桃のパナコッタ

(お一人様一品)

◆桃とジンジャーのクレーム・シブースト

◆ピーチメルバ風

◆桃のショートケーキ

◆桃のタルト

◆桃のシフォンケーキ

◆桃のレアチーズケーキ

◆桃のシャルロットムース

◆桃のブランマンジュ

◆桃のクラフティ

◆桃のギモーヴ

◆桃のパートドフリユイ

◆桃のクープパフェ

◆黄桃のフラン

◆黄桃と紅茶のパウンドケーキ など

■「Afternoon Peach Party ～桃好きのためのスイーツビュッフェ～」概要

【開催期間】 2017年7月24日(月)～8月16日(水)

【開催時間】 16:00～17:30(90分制)

【料金】 お一人様 ¥3,500(消費税・サービス料込)

【開催場所】 琵琶湖ホテル 2F「イタリアンダイニング ベルラーゴ」

【詳細 URL】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/peach_sweets/

【お問合せ】 077-524-1225(レストラン予約/9:00～20:00)

※仕入れ状況により、メニュー内容は予告なく変更する場合がございます。※写真はイメージです。

<このリリースに関するお問合せ/ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル

企画部 広報担当/長瀬・遠藤

TEL : 077-524-0016(直通) FAX : 077-524-8318

URL : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

Email : nagase-c@keihanhotels-resorts.co.jp