

星野リゾート ロテルド比叡（京都府・比叡山）
比叡山で五光のイルミネーションと和スイーツを楽しむ
「和ごころクリスマス」プランが登場

期間：2019年11月20日～12月25日

比叡山に佇むオーベルジュ「星野リゾート ロテルド比叡」では、2019年11月20日から12月25日、五光のイルミネーションや和スイーツを楽しむ「和ごころクリスマス」プランが登場します。提灯型のランタンを飾ったクリスマスイルミネーションや、発酵あんこを使ったデザート、お部屋でのにおい香が楽しめる期間限定のプランです。「和のクリスマス」をテーマに、仏教の五色を表したクリスマスイルミネーションなど、和とクリスマスの融合を楽しめます。



背景：比叡山ならではのクリスマス滞在を

比叡山は、「世界平和祈りの集い」が毎年開かれ、宗教や国籍に関係なく世界平和を祈り、垣根のない文化交流を発信してきました。ロテルド比叡は、比叡山に佇むオーベルジュとして、クリスマスの滞在をオリジナルにアレンジした比叡山ならではのクリスマスの過ごし方で、冬の滞在を楽しんでほしいと考え、和ごころクリスマスを開発しました。

特徴1：「五光のクリスマスイルミネーション」

琵琶湖周辺の夜景を望む場所に位置する山床カフェを使って、五光のクリスマスイルミネーションを開催します。五光とは、仏教において如来の精神や智慧を5つの色で表したもので、青（緑）・黄・赤・白・黒（紫）で表現されます。提灯型のランタンと、クリスマスツリーを五色で飾り、和のイルミネーション空間を作ります。夜景ときれいに合わせた空間は、ここでしか見られない絶景です。

*時間：17:00～22:00



特徴2：発酵あんこのクリスマスケーキと、ほうじ茶ラテのティーセット

ティータイムには、発酵食をテーマにしたオーベルジュならではのデザートを用意しました。発酵あんこを使用したシフォンケーキと、発酵ほうじ茶ラテのティーセットを提供します。発酵あんこは砂糖を一切使わずに、米麴の発酵力で小豆を甘く仕上げたあんこのことです。発酵ほうじ茶は、茶葉が発酵した後に焙煎をかけたロテルド比叡オリジナルのほうじ茶で、これをラテにして提供します。「サロン・ド・比叡」でティータイムに楽しめます。
*時間：15：00～17：00

**特徴3：ディナーにクリスマス限定スイーツ「ファーブルトン」**

クリスマスディナーには、ロテルド比叡の発酵食を使ったディナーメニューの最後に、テーブルごとに熱々に焼きあげた「ファーブルトン」を提供します。フランス料理の伝統的な焼き菓子を、デザートとして重くならないよう、牛乳の代わりに豆腐や豆乳を使って特別にアレンジしました。このプラン限定のスイーツです。

**特徴4：お部屋にはクリスマス専用の「におい香」**

客室には今シーズンをイメージした香りの「におい香」を用意します。香りは「雪花(せっか)」で、京都にある香老舗「松栄堂」と共同開発しました。この時期ならではのにおいを、におい香として作りしました。室内の照明を落とし、におい香の明かりだけで、リラックスして過ごせます。

**「和ごころクリスマス」概要**

- 期間：2019年11月20日～12月25日
- プラン名：和ごころクリスマスプラン
- 料金：25,000円～(2名1室利用時1名あたり・税・サービス料別)
- 含まれるもの：1泊2食、ティーセット、ファーブルトン、におい香
- 対象：宿泊者限定
- 予約：公式サイト (<https://hr.hotel-hiei.jp/yakubarai/>)

星野リゾート ロテルド比叡

世界文化遺産・比叡山延暦寺の続き地に建つ琵琶湖を望むオーベルジュ。古来より近江に伝わる発酵の知恵を用いた鮎鮓や豊穡な近江食材を使い、新しいフレンチや発酵の体験をお楽しみいただけます。

- 所在地：〒606-0000 京都府京都市左京区比叡山一本杉
- 電話：0570-073-022 (星野リゾート予約センター)
- 客室数：29室 (スタンダードツイン25室・セミスイート2室・スイート1室・ペットルーム1室)
- チェックイン：15:00 / チェックアウト：12:00
- 料金：1泊24,000円～
(2名1室利用時1名あたり、税・サービス料別、夕朝食付)
- アクセス：JR湖西線大津京駅より車で約20分
JR京都駅八条口から無料送迎バスで約45分
- URL：<https://www.hotel-hiei.jp/>

**本件に関する報道関係からのお問合せ先**

星野リゾート グループ広報 TEL 03-5159-6323 / FAX 03-6368-6853 / E-mail pr-info@hoshinoresort.com