

報道関係者各位

# Sweets News

## ホテルグランヴィア京都 たまごがリッチな味わいに！ こだわりたまごの新作スイーツ&パン期間限定発売のお知らせ ビタミン・ミネラルが豊富な海藻卵を使用

【平成21年5月26日／京都】ホテルグランヴィア京都(京都市下京区 代表取締役社長 木部義人)は、ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」にて、海藻卵を使ったスイーツ「カステラ風たまごろーる」、「タマゴたっぷりん」と、パン「たまご&メイプル ブリオッシュ」、「エッグ・クグロフ」の計4品を平成21年6月1日(月)～6月30日(火)までの期間限定で発売いたします。

スイーツやパンに使われている海藻卵とは、衛生的な環境下で健康に留意して育てられた鶏から採れる卵。厳選された天然飼料だけを自家配合し、緑草、海藻、酵母等をミックスして与え、生産された活性卵。殻が硬くて、黄身に甘味とコクがあり、白身が盛り上がっているのが特徴。無臭性であると共にビタミン、ミネラルが豊富に含まれており、健康面にも配慮された卵です。

今回はそんな海藻卵をたっぷり使った「カステラ風たまごろーる」、「タマゴたっぷりん」をスイーツでご用意。更に「たまご&メイプル ブリオッシュ」や「エッグ・クグロフ」もラインナップし、こだわり海藻卵を存分に味わっていただける商品をご用意いたしました。是非、この機会に一度ご賞味下さい。

## こだわりたまごの新作スイーツ&パン期間限定発売 ～ 海藻卵を使って、スイーツ&パンがリッチな味わいに！ ～

場所：ホテルグランヴィア京都 2階 ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」

期間：平成21年6月1日(月)～30日(火) 時間：10:00～22:00

電話：075-342-5525 (店舗直通)

各商品の詳細及び販売価格については、次のページに記載しています。

### ●カステラ風たまごろーる



## ◆スイーツ



### ●カステラ風たまごロール

和三盆を使いカステラ風に焼き上げた生地の中には、北海道産の生クリームとプリンが巻かれており、2つのスイーツが同時に楽しめます。

1本:1,600円

1カット:400円



### ●タマゴたっぷりりん

こだわりの海藻卵をたっぷり使い、卵自体の甘味とコクがストレートに味わえるクリーミーなプリン。底のキャラメルとの相性も抜群。

1個:380円



## ◆パン



### ●たまご&メイプル ブリオッシュ

水の代わりに牛乳を使用し、卵とバターをたっぷり使った贅沢なパン。メイプルシュガーを乗せてバーナーで焼き上げ、美味しさをプラス。少し温めると、牛乳・卵・バターの風味が口の中で広がり、さらに美味しくなります。

1個:158円



### ●エッグ・クグロフ

クグロフとは、マリー・アントワネットが好んだことでも知られている王冠の形をした焼き菓子。フランスの北東部アルザス地方が発祥で、古くから食されていた伝統菓子。そんな伝統のお菓子に海藻卵を使い、チョコチップを練り込んで、しっとりふんわり焼き上げました。

1個:420円

※ 表記料金は消費税を含みます

※ 売り切れ次第販売終了となります

このプレスリリースに関するお問合せ、高解像度データ画像のご用命は

(株)ジェイアール西日本ホテル開発(ホテルグランヴィア京都)  
運営戦略室マーケティンググループ 広報担当 : 今村、東(あずま)  
Tel:075-342-5510 Fax:075-342-5535  
k\_imamura@granvia-kyoto.co.jp