

報道関係者各位

Sweets News

August.2009

とってもかわいいベジタブルスイーツ！ 「ハロウィンかぼちゃのモンブラン～ジャック・オ・ランタン～」 期間限定発売のお知らせ

【平成 21 年 8 月 20 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 矢吹 静)は、「ペストリー&ベーカリーショップ ル・タン」にて、ハロウィンのキャラクターをデザインしたベジタブルスイーツ「ハロウィンかぼちゃのモンブラン～ジャック・オ・ランタン～」を10月1日(木)～10月31日(土)までの期間限定で販売いたします。

ハロウィンかぼちゃのモンブラン～ジャック・オ・ランタン～は、キリスト教の万聖節(11/1)の前夜祭として毎年10月31日の「ハロウィン」で、子供たちがカボチャの中身をくり抜き、目・口・鼻をあけ、中にろうそくなどをとめて遊ぶカボチャのちょうちん「ジャック・オ・ランタン」をモチーフに、食物繊維たっぷりのかぼちゃに京都ヒグチ養蜂園の百花蜂蜜をたっぷり使ったヘルシーなベジタブルスイーツです。この季節限定のグランパティシエの遊び心満載のヘルシー&おいしいスイーツをお楽しみください。

ハロウィンかぼちゃのモンブラン～ジャック・オ・ランタン～

- 価 格： **¥500** ※消費税込みの1個料金
- 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 10 月 1 日(木)～10 月 31 日(土)
- 時 間： 10：00～22：00 (一日限定 20 個)
- 問合せ： カフェレストラン「ル・タン」
電話 075-342-5525 (直通)

クリーミーで甘みの強い西洋かぼちゃの一種「バターナットカボチャ(butternut squash)」を丁寧に裏ごし、京都ヒグチ養蜂園の百花蜜で優しい甘さに仕立てています。中には、チョコレートコーティングしたサクサクのメレンゲと、シナモンがほのかに香るかぼちゃクリーム、さらにオリーブオイルと蜂蜜でゆっくりとキャラメルソテーしたかぼちゃが隠れています。かぼちゃたっぷりのヘルシーなベジタブルスイーツです。



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 広報担当 : 今村、東(あずま)

Tel:075-342-5510 Fax:075-342-5535

k_imamura@granvia-kyoto.co.jp