

報道関係者各位

SweetsNews

December.2009

ホテルグランヴィア京都 ～北海道フェア開催～

こだわりの北海道新作スイーツ&パン期間限定発売のお知らせ

北海道の厳選食材でリッチな味わいに！

【平成 21 年 12 月 16 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、北海道の厳選食材を使用した北海道スイーツ&パンを平成 22 年 1 月 7 日(木)～2 月 28 日(日)までの期間限定で発売いたします。

今回の北海道をテーマにしたスイーツ&パンは、同期間で実施されるレストランの北海道フェアの一環としてご用意いたします。そんなこだわりのスイーツは3種類で、ミルクの味が濃厚で昔なつかしい味わいの「北海道ミルクたっぷりん」や北海道産のチーズを使用したケーキを2層に重ねた新感覚の「北海道ダブルチーズケーキ」に、甘さ控えめの「北海道ティラミス」が登場します。

こだわりの食材を使ったパンも3種類ご用意。香り豊かな北海道産小麦の風味を最大限に引き出した「北海道バケット・オパール」をはじめ、北海道産のメロンを使った「北海道メロン&ホワイトチョコレートのロングバトン」と「北海道メロンパン」をご用意。是非、この機会に一度ご賞味下さい。

こだわりの北海道新作スイーツ&パン期間限定発売

北海道の厳選食材でリッチな味わいに！

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 22 年 1 月 7 日(木)～2 月 28 日(日) 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。

●北海道ミルクたっぷりん



●北海道バケット・オパール



◆スイーツ



●北海道ミルクたっぷりん

北海道のミルクをたっぷり使い、やさしい甘さで昔懐かしい味わいの焼きプリンは、上質の素材を生かすように、余計なものは加えずシンプル丁寧に仕上げました。

1個:380円



●北海道ダブルチーズケーキ

北海道産チーズを使った、濃厚なコクのスフレチーズケーキと、軽い口当たりのレアチーズケーキを2層に重ね、2つの美味しさを一度に楽しめるダブルチーズケーキです。

1カット:450円



●北海道ティラミス

北イタリアでは定番のティラミスには、北海道産のマスカルポーネチーズを使い、甘さを控えてあっさり仕上げました。コーヒーのほろ苦さがベストバランスなケーキです。

1カット:420円

◆パン



●北海道バケット・オパール

北海道産の小麦粉を使った楕円形のバケットです。生地は海洋深層水を使って仕込み、小麦の香ばしさを最大限に引き出すために、ゆっくり時間をかけて生地を熟成させました。

1個:420円



●北海道メロンパン

北海道産メロンピューレを使って仕込んだリッチなメロンパンです。外のビスキュイはサクサクで、中はもっちりふんわりとした濃厚なメロンの味わいが楽しめます。

1個:190円



●北海道メロン&ホワイトチョコレートのロングバトン

北海道産メロンピューレを使ったメロンクリームと、北海道産のホワイトチョコレートを生地巻込み、細長くバトン形に焼き上げました。その長さは約30cmで、メロンクリームとホワイトチョコレートがベストマッチなパンです。

1個:300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