

報道関係者各位

ホテルグランヴィア京都「北海道&北の恵み祭り」開催 北海道生まれの乳製品を使ったミルクィなパン&スイーツ 新作登場！！

【2011年1月6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、平成23年1月7日(金)～2月28日(月)の期間、2階 ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」において、北海道産乳製品を使用した新作パン&スイーツ5種類を販売いたします。

上記期間、直営レストラン6店舗で開催のレストランフェア「北海道&北の恵み祭り」の一環として、販売するものです。北海道産の牛乳・生クリーム・クリームチーズ・バターなどを使用した新作パン&スイーツは、なめらかな食感や、やさしい甘み、ミルクィな風味、シンプルなおいしさが味わえる商品です。

※レストランフェア情報につきましては、別途Newsletterをご参照ください。

1. 名称 北海道&北の恵み祭り パン&スイーツ
2. 開催期間 平成23年1月7日(金)～2月28日(月)
3. 開催店舗 2階 ペストリー&ベーカリーショップ「ル・タン」



※写真はイメージです。

4. 詳細情報 ※金額は税金込みです。

【北海道バター醤油スティック】

1個(¥150)

北海道産バターと醤油を混ぜたアーモンドクリームの甘じょっぱさが、後ひくおいしさです。
クロワッサン生地は軽く食べやすいスティックタイプに焼き上げました。



【北海道キャラメルのマーブルブレッド】

1本(¥500)ハーフ(¥250)

北海道産生クリームを使ったキャラメルシートを口溶けのよいふわふわ生地に織り込んだ一品です。
キャラメルのやさしい甘みと香りが口の中でひろがります。



【ホワイトチョコレートのとろけるブリュレ】

1個(¥450)

ホワイトチョコレートのミルクィな甘みと果肉たっぷりのベリーソースが好相性です。
ブリュレの中に北海道産牛乳を使っており、口の中でトロ〜りとろける新食感スイーツです。



【北海道レアチーズケーキ】

1個(¥500)

北海道産のクリームチーズや生クリームや牛乳を使ったピュアで濃厚なレアチーズケーキです。
アプリコットのジュレが爽やかなアクセントになっています。
※ジュレ(仏語)はゼリー(英語)のことです。



【チーズ・フォンデュパン】……シェフ押し！

1個(¥320)

パリパリの丸型フランスパンの中に北海道産チーズとベシャメルソースがたっぷり絡むガーリックトーストを入れ、エダムチーズを乗せて焼き上げたシェフ納得の一品です。食べる前に温めて、熱々どろどろで召し上がればコクが増し、ワインのお供にも抜群です。



□このお知らせに関するお問合せ／画像データのご用命は
〒600-8216 京都府京都市下京区塩小路下ル京都駅ビル内
株式会社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／伊東徹磨、今村克二
TEL075-342-5510／FAX075-342-5535

E-mail: t_itou@granvia-kyoto.co.jp

*画像が必要な方は、高解像度データをご用意いたしますのでご連絡ください。

※写真はイメージです。