

報道関係者各位

2017 年 10 月 17 日
京阪ホテルズ & リゾート株式会社
琵琶湖ホテル

フランス産高級チョコレートとパティシエおすすめの食材を使ったスイーツビュッフェ

Christmas “Chocolat” Collection

琵琶湖ホテル「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて 11 月 11 日(土)から期間限定

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：荒木昌志）は、2017 年 11 月 11 日(土)から 12 月 25 日(月)までの期間、琵琶湖ホテル 2 階「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて、「Christmas “Chocolat” Collection」を開催します。



Christmas “Chocolat” Collection イメージ

琵琶湖ホテルのスイーツビュッフェ企画第 5 弾は、フランス産高級チョコレートを使用したショコラスイーツを中心に、パティシエセレクトの食材や高級酒などの組み合わせをたのしむ大人のショコラスイーツをはじめ、クリスマスムードを盛り上げる演出のスイーツをご用意します。

カカオの濃さや産地の異なるチョコレートを使用し、それぞれの「風味」や「香り」の違いを味わえるショコラの食べ比べや、京漬物(乾燥)とホワイトチョコレートの組み合わせが新鮮なブラックショコラ、3 種のチョコレートの風味をじっくり味わえるガトーショコラなど、チョコレートをより深く味わえるスイーツが大集合。また、クリスマスシーズンに合わせて、店内に設置されるクリスマスツリーにはパティシエからのプレゼントとして、ツリーに飾られたマカロンなどの

焼き菓子をお取りいただけます。このほか、クリスマスモンブランはパティシエによる演出でご用意します。

スイーツ以外にも、窯焼きピッツァ・自家製生パスタやサラダなどのライトミールのほか、冬にぴったりのヴァンショー（ホットワイン）や、ショコラスーツとのペアリングをたのしめるモエ・エ・シャンドン（別料金）などのドリンクもご用意しております。クリスマスムードあふれる当レストランにて、風味豊かなショコラスーツを味わっていただければと考えております。「Christmas “Chocolat” Collection」の詳細は下記をご参照ください。

「Christmas “Chocolat” Collection」概要

琵琶湖ホテル人気のスイーツビュッフェ企画第 5 弾。今回は、フランス産高級チョコレートを使用したショコラスーツを中心に、パティシエセレクトの食材や高級酒などの組み合わせをたのしむ大人のショコラスーツをはじめ、クリスマスムードを盛り上げる演出のスイーツをご用意します。

開催期間：2017 年 11 月 11 日(土)～2017 年 12 月 25 日(月)

※前日 15:00 までの要予約。予約状況により当日予約を承る場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

開催時間：15:30～17:00(90 分制) ※12 月 23 日(土・祝)～25 日(月)は 14:30～16:00(90 分制)

開催場所：琵琶湖ホテル 2 階「イタリアンダイニング ベルラーゴ」

料 金：大人 ¥3,800- 小人(5 歳～小学生) ¥2,000- (消費税・サービス料込)

※モエ・エ・シャンドンは別料金(グラス・ボトルでの提供のほか、フリーフロープランもご用意しています)

お問合せ：077-524-1225(琵琶湖ホテル レストラン予約 / 9:00～20:00)

詳細 URL：

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/christmas-chocolat-collection/

■■■ Christmas “Chocolat” Collection おすすめポイント ■■■

1. お席についたら、まずはおもてなしの一品「エスプーマスノーマン」がお出迎え！



ぷっくりとした姿が可愛い「エスプーマスノーマン」がまずは皆さまをお出迎えます。冬の訪れを感じさせる「エスプーマスノーマン」には、毎日 1 名さまに「当たり」をしのばせており、「当たり」の方には当レストランからサプライズをご用意しています。ウェルカムドリンクとともに、ワクワク感をおたのしみいただけます。

2. フランス産高級チョコレートとジャージー牛乳をつかった「ホットチョコレート」で心も身体もあたたまる！



今回のウェルカムドリンクは、冬にぴったりの「ホットチョコレート」。スイーツビュッフェを十分におたのしみいただくため、甘さを控えめにしてお用意します。チョコレートの香りと風味を味わえる一杯を、おもてなしの一品「エスプーマスノーマン」とともにおたのしみいただけます。

3. 自分へのクリスマスプレゼントにぴったりなスイーツが盛りたくさん！

世界のトップパティシエ達が支持するフランス産高級チョコレートを使ったショコラスイーツを中心に、「響 21 年」や「ドン ペリニヨン」などを使ったボンボンショコラや、京漬物(乾燥)をホワイトチョコレートにのせたブラックショコラなど、パティシエセレクトの食材との組み合わせがたのしめる大人なショコラスイーツを揃えました。その他、クリスマスの定番「ブッシュ・ド・ノエル」や「シュトーレン」、好きな焼き菓子を取っていただけるクリスマスツリーなど、クリスマス気分を盛り上げるスイーツもご用意。フォトジェニックな、大人女子必見のスイーツビュッフェです。



フランス産高級チョコレートと七味を使ったショコライスのほか、白味噌ショコラブランアイスや棚田米ソルベなど全 6 種のアイス・ソルベを味わっていただけます。



「響 21 年」や「ドン ペリニヨン」などを使ったボンボンショコラ。フランス産高級チョコレートとこだわり素材の組み合わせをおたのしみいただける、大人のショコラスイーツです。



風味の異なる 3 種のチョコレートを使ったガトーショコラ。チョコレートの風味が口いっぱいに広がる、チョコレート好きにはたまらないスイーツです。



それぞれチョコレートの風味が異なるブラックショコラは、ナッツ、京漬物(乾燥)、セミドライフルーツとの組み合わせをおたのしみいただけます。



パティシエの遊び心が光る、真っ赤なブッシュ・ド・ノエル。ソーテルヌのムースで大人の味いに仕上げました。



店内のクリスマスツリーに飾られたマカロンやマドレーヌなど好きな焼き菓子をお取りいただけます。

【イタリアンダイニング ベルラーゴ [Bel Lago] 】



2015 年 7 月にオープンしたカフェ・バーを併設したイタリアンレストラン。「ベルラーゴ」とはイタリア語で“美しい湖”。目の前に広がる壮大な琵琶湖と本格的なイタリア料理を存分にお楽しみいただけます。店内には船をイメージした丸窓や煙突をイメージしたピザ窯があるほか、湖を思わせるブルーの吹き抜けと大きな窓から差し込む陽の光、木目を基調とした温かみのある内装で、ゆったりと落ち着ける心地よい空間を演出します。

以上

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※材料の入荷等の都合により、一部メニューが変更となる場合がございます。

※アルコール分を含んだ商品を一部ご用意しております。詳しくは店舗内表示にてご確認ください。

※リリースに掲載している「ボンボンショコラ」の写真にある「ドン ペリニョン」はヴィンテージの変更がある場合がございます。

＜このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ＞

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル企画部／遠藤・西田

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318

Email : nishida-m@keihanhotels-resorts.co.jp

