

報道関係者各位

2017年12月19日
京阪ホテルズ&リゾート株式会社
琵琶湖ホテル

琵琶湖を臨むレストランで2018年1月15日(月)から期間限定開催

ストロベリーフェア ～いちごめぐり～

旬を迎えるいちごと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スイーツビュッフェ

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、2018年1月15日(月)から5月6日(日)までの期間、2階「イタリアンダイニング ベルラゴ」にて、「ストロベリーフェア～いちごめぐり～」を開催します。



ストロベリーフェア ～いちごめぐり～ イメージ

琵琶湖ホテルのスイーツビュッフェ企画 2018 年第 1 弾は、いちごがテーマです。冬から春にかけて、様々な品種のいちごが旬を迎えることから、いちごの食感や風味の違いを感じていただきたいと考え、開催する企画です。開催期間中は、旬のいちご数種類にパティシエセレクトの食材を組み合わせることで、いちごの食べくらべと、食材の組み合わせをおたのしみいただけます。いちごショートケーキやいちごタルト、ロールケーキやサンドイッチ等、見た目も鮮やかでかわいらしいいちごスイーツの他、ライトミールもご用意するため、遅めのランチにもおすすめです。詳細は別紙をご参照ください。

「ストロベリーフェア ～いちごめぐり～」概要

開催期間：2018年1月15日(月)～2018年5月6日(日)

※前日15:00までの要予約。状況により当日予約を受け付け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)

開催場所：琵琶湖ホテル2階「イタリアンダイニング ヘルラーゴ」

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

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/strawberry2017/>

■■■ ストロベリーフェア ～いちごめぐり～ 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「いちご大福」と「いちごミルク」でほっとひといき



今回は、いちごとあんこが詰まった小さめサイズの「いちご大福」を、まずはお席にご用意します。薄めの生地なので食べやすく、甘酸っぱいいちごとあんこの絶妙なバランスと、モチモチとした求肥の食感が味わえます。「いちご大福」には、毎日1名様に白いちごの入った「当たり」をしのばせており、当レストランからサプライズプレゼントをご用意しています。また、手のひらサイズのメイソンジャーに入った「いちごミルク」は、旨みが凝縮されたいちごジャムを入れることで、味わいがより濃厚になります。

2. 店内に広がる「フレンチトースト」の甘い香りに、思わず顔がほころぶ

「フレンチトースト」はお客様の前で焼き上げ、できたてをご提供します。あっさりとした味わいが特徴のアカシアはちみつを混ぜ込んだ卵液に漬けてこんで焼き上げる、パティシエこだわりの一品です。外はカリッ、中はふわっとした食感をご堪能ください。



3. いちごとパティシエセレクトの食材との組み合わせで、食べくらべをたのしんで

いちごショートケーキやいちごタルトの他、ロールケーキやカップケーキ、サンドイッチ等、いちごの品種にあわせて、食材を使い分けることで、品種の異なるいちごの食べくらべと、いちごと食材の組み合わせをおたのしみいただけます。



定番のショートケーキは生クリームや、
トンカ豆シヨコラ、わさびクリームをご用意。



いちごタルトは、王道のアーモンドクリームの
他、バジルやリュバープを使ったタルトも登場。



ロールケーキは、生クリームの他、人參の
ビスキュイとほうれん草クリーム等もご用意。



見た目もかわいらしいカップケーキは、
バニラ・シヨコラ・ピスタチオをご用意。



サンドイッチは、定番の生クリームをはじめ、プラリネクリームとオレンジ、
マスカルポーネクリームとトマトの組み合わせがたのしめるおすすめメニュー。



【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で、「ベルラーゴ」とはイタリア語で“美しい湖”という意味です。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たのしみいただけます。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他、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。

<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・大林

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

Email : obayashi-r@keihanhotels-resorts.co.jp

