

琵琶湖ホテルより、食欲の秋に“旬の味覚”をたっぷりとお届け！

「秋のスイーツ収穫祭～りんごをたのしむイタリアン果樹園～」を

スイーツビュッフェとスペシャルコースで 9/14～スタート！

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：大塚滋）は、2019 年 9 月 14 日(土)から 11 月 30 日(土)までの土・日・祝・休日限定で、2 階「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて、「秋のスイーツ収穫祭～りんごをたのしむイタリアン果樹園～」を開催いたします。



秋のスイーツ収穫祭～りんごをたのしむイタリアン果樹園～イメージ

今回の企画では、「秋のスイーツ収穫祭～りんごをたのしむイタリアン果樹園～」をテーマに、旬のりんごや、ぶどう、いちじく、栗、さつまいもなど、彩り豊かに揃えたスイーツを約 30 種類、フード約 10 種類を、ビュッフェ形式でおたのしみいただけます。また、スペシャルスイーツ 4 品と当店自慢のパスタを味わえるコースを、オプションでご用意いたしました。「温度×食感」で段階的に驚きを演出し、お席まで一皿ずつおもてなしすることで、より贅沢な時間をご提供いたします。パティシエが心を込めて贈る彩りスイーツを、穏やかな秋の琵琶湖を眺めながら、たっぷり味わっていただけます。

1. First Dessert〜りんごのコンポート バジル風味のソースとともに〜でおもてなし



First Dessert〜りんごのコンポート バジル風味のソースとともに〜

ロゼワインで煮込んだりんごを、バジル風味のソースで仕上げる
“おもてなしの一皿”をご提供いたします。

ロゼワインの香りとともに、りんごの風味を生かした甘さが
感じられる、秋にぴったりな大人のスイーツです。

※毎回アタリを引いた 1 名様にプレゼントをご用意。

2. しっとりとしたりんごとサクサクのパイ生地が織りなす秋のハーモニー



りんごのボンヌ・フィーユ オリーブオイルをかけて

スライスしたりんごの果肉が、上にぎっしりと並べられているため、
りんごの甘酸っぱさや香りをたっぷりとお堪能いただけます。オリーブ
オイルをかけて味わうスイーツは、イタリアンダイニングならではの。
りんごとじっくり焼き上げたサクサクのパイ生地、アーモンドクリームが
織りなす絶妙なハーモニーを、秋の訪れを感じながら心ゆくまで
おたのしみください。

3. 食欲をそそる、ジューシーな 3 種の季節のフルーツタルトで秋の味覚をたのしむ



いちじくのタルト

季節のフルーツを使ったタルトは、琵琶湖ホテルの人気スイーツ。
濃厚な甘さを感じられる、旬のいちじくをふんだんに使った
タルトや、まるで宝石のように 2 種類のぶどうが散りばめられた、
風味豊かなタルトをご用意。

そのほか、お子様にもおすすめなさつまいものタルトは、食欲を
そそる一品です。

4. マスカットや巨峰のショコラでまるで秋のフルーツ狩り気分！



マスカットと巨峰のぼんぼんショコラ

濃厚なマスカットと巨峰のガナッシュをとじこめた、見た目も
“ぶどう”なぼんぼんショコラです。

まるごと“ぶどう”なスイーツなので、写真映えばっちり。

ぶどうの甘酸っぱさとショコラの甘さが溶け合い、絶妙なバランスが
魅力。やさしい甘さを味わっていただけます。

5. イタリアンならではのフードやオーダー制ドリンクも充実



イタリアンフードやオーダー制ドリンク



赤ワインとリンゴのソースをかけて味わう、「クリームチーズと秋の味覚 クロスティニー」や、「ゴルゴンゾーラのピッツァ」など、イタリアンならではのフードをご用意。また、ビュッフェ利用とコース利用のお客様によってメニューが異なるオーダー制ドリンクもぜひお試しください。

6. Course style “Temps tender～やさしい時間～”もオプションでご用意

ビュッフェでは味わえない、「温度×食感」にこだわったスペシャルコースをオプションでおたのしみいただけます。

※スイーツビュッフェの料金の、¥1,000 の追加でご利用いただけます。

柚子と洋梨のグラニテ／クーブモンブラン

－10℃の世界と柔らかい口当たり／＋5℃の世界となめらかな口当たり



やさしい秋の味覚をグラニテ仕立てでご用意。
また、栗をふんだんに使用したクーブモンブランは、抹茶のラングドシャとともにおたのしみください。

自家製パスタ ラディアトーリ

イタリアンの魅力とメインをたのしむためのパスタ



アンチョビ、オリーブ、トマト、チーズのブタネスカをご用意。シンプルゆえに味わい深い一皿です。

巨峰のパルフェ

－5℃の世界とほろける口当たり



旬のぶどうをたっぷりと使用した、パルフェ仕立ての一皿をご用意。香り豊かなバジルとフランボワーズの2種類のソースをアクセントに、味わっていただけます。

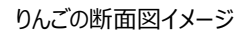
ピザ窯で仕上げる、タルトタタン

＋50℃の世界



りんごの甘酸っぱさが凝縮した、メインにふさわしい絶品タルトです。サクサクとしたタルト生地のお食感や、やさしいりんごの口当たりをご堪能ください。

その時々で一番旬のりんごをスイーツに使用するため、気になるりんごがあれば、ぜひランチョンマットの「りんごの断面図」をチェックしてあなたのお気に入りを探してみてください。[協力：株式会社 食文化]



ビュッフェラインの装飾は、1814 年の創業より 200 年の時を越えて、
ライフスタイルショップ「INOBUN」が監修。



※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。

