

琵琶湖ホテルで2020年1月18日(土)より期間限定開催
Super Sweets Buffet～Strawberry Wedding～
幸せな色“ブルー”に囲まれていちごスイーツをたっぷり味わう

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2階「イタリアンダイニング ベルラゴ」にて、2020年1月18日(土)から1月26日(日)の土・日限定、2月1日(土)から4月5日(日)の全日に「Super Sweets Buffet～Strawberry Wedding～」を開催いたします。



今回のスイーツbuffetでは“Strawberry Wedding”をテーマに、結婚式にまつわる風習である Something Four の一つ“Something Blue”にちなんだスイーツや、“Strawberry Wedding”を象徴した乙女の心をくすぐるハート形レアチーズムースなど、旬のいちごをたっぷりを使用したスイーツが約30種類勢ぞろい。また、おもてなしのウェルカムスイーツでは、いちごの王様“あまおう”と果肉が柔らかくジューシーな“草^{あま}姫”を丸ごと味わえるフレッシュいちごをご用意しました。さらに毎回1名様にBADGELY MISCHKA(バッジエリー・ミシュカ)のウェディングシューズ(※)をイメージした、スペシャルスイーツが当たる演出もおたのしみいただけます。目の前に広がる雄大な琵琶湖や、“Something Blue”にちなんだスイーツなどの幸せな色“ブルー”に囲まれてパティシエ渾身のいちごスイーツをたっぷりご賞味ください。

1. Something Four の一つ、“Something Blue”にちなんだスイーツをご用意



“Something Blue”にちなんだスイーツ

花嫁が幸せを掴むためのおまじないとして知られている Something Four の一つ、“Something Blue”をイメージしたスイーツでお出迎えいたします。宝石のようにキラキラとした輝きが散りばめられたブルーのマカロンや、ブルーのダイヤモンドをイメージしたチョコなどで花嫁の清らかさをさりげなく表現。またユニークな組み合わせのいちごとミントのムースは、爽やかな味わいをおたのしみいただけます。

2. ウェルカムスイーツ～フレッシュいちごといちごのスープ～でおもてなし



ウェルカムスイーツ～フレッシュいちごといちごのスープ～

ウェルカムスイーツでは旬のいちごをご堪能いただくため、甘味と酸味が調和した風味のよさを味わえる、いちごの王様“あまおう”と、酸味が少なく甘みをしっかりと感じられる、静岡県産^{あまじゆめ}“草姫”をご用意。またいちごのスープでは、レモン風味のソースをかけていただくことで、毎回 1 名様に当たりが出るような演出をしています。当たりの方には、BADGELY MISCHKA（バッジエリー・ミシユカ）のウエディングシューズ（※）をイメージした、スペシャルスイーツをプレゼントいたします。

3. 乙女の心をくすぐる、見た目も可憐なハート形のいちごのレアチーズムースを味わって



いちごのレアチーズムース

可憐なハート形のいちごのレアチーズムースは、“Strawberry Wedding”を象徴した乙女の心をくすぐるスイーツです。パティシエがゲストの幸せを願って、腕を振りました。濃厚な豆乳クリームチーズのムースと、アクセントとなるいちごの甘酸っぱさの相性は抜群。口の中で雪解けのように溶けていく、レアチーズムースの食感とリッチな甘みを味わってください。

4. いちごたっぷりタルト or いちごタルト・シュトロイゼル あなたのお気に入りタルトはどちら？



いちごのタルト 2 種

いちごたっぷりタルトは、旬のいちごで華やかに彩られた真紅の輝きが魅力。トマトとバジルのエッセンスを加えたタルト生地は、あっさりとした上品な味わいに仕上がっています。またいちごタルト・シュトロイゼルは、シンプルなプレーン生地にはちごの香りをとじこめた粒状のトッピングが印象的。サクサクとした食感がたのしめる、甘さ控えめの大人スイーツです。王道のいちごタルトと大人のいちごタルト、それぞれが持つ魅力的な深い味わいを感じてください。

5. いちごとなめらかプリンほんのりとした甘みが織りなす、至福のひとときを



いちごのプリン

滋賀県・信楽にある山田牧場の、生乳に近い味わいのノンホモ牛乳（※）を使用した、贅沢な濃厚プリンです。いちごは甘くて酸味が少ない静岡県産^{あさひめ}“草姫”を使用し、彩りよくトッピングしました。柔らかいいちごの果肉となめらかなプリンを口にする、幸せな気分浸っていただけます。

（※）ノンホモ牛乳とは、脂肪の均質処理をしていない牛乳のこと。普通の牛乳と違い脂肪球が細かくないので、風味が芳醇で、舌触りがしつこくなく滑らかです。

6. 甘さ控えめないちごのショートケーキは琵琶湖ホテル人気のスイーツ



いちごのショートケーキ 2 種

ショートケーキは、正統派のいちごショートケーキと、抹茶クリームの一いちごショートケーキの 2 種類をご用意しました。甘さ控えめのクリームで仕上げているため、いちごの甘みを際立たせる口当たりのよい味に。

日本五大銘茶の一つとして知られている、滋賀県・信楽の朝宮茶を使った抹茶クリームの一いちごショートケーキは、濃厚なお茶の香りと深い味わいが感じられる逸品です。

7. いちごにちなんだドリンクやイタリアンならではのフードもたのしめる



オーダー制ドリンク



オプションドリンク（有料）



イタリアンフード

スイーツに合わせて、いちごにちなんだドリンクもラインナップ。

いちごとローズヒップを合わせたフレーバーティーや、目にも鮮やかないちご&クランベリーのベリーソーダは、甘酸っぱくありつつシュワシュワとした爽快感をたのしめます。

また雄大な琵琶湖を眺めながら優雅な気分になれる、シャンパンなどのドリンクもオプションをご用意。

そのほか、イタリアの揚げパン“パーネフリット”や自家製パスタ、窯で焼き上げるピザなど、イタリアンダイニングならではのフードをたっぷりご堪能ください。

■ Super Sweets Buffet～Strawberry Wedding～概要

開催期間：2020年1月18日(土)～4月5日(日) ※1月のみ土・日限定開催

※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。詳しくはお問合せください。

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 ¥4,200- / 7-12歳 ¥2,000- / 4-6歳 ¥1,000- (税金・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 / 9:00～19:00)

詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/strawberry2020/>

※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。

【BADGELY MISCHKA (バッジエリー・ミシュカ)】



BADGELY MISCHKA
(バッジエリー・ミシュカ)

(※) BADGELY MISCHKA (バッジエリー・ミシュカ) とは、VOGUE 誌によって「アメリカのトップデザイナー10人」に選ばれて脚光を浴びたマーク・バッジエリーとジェームズ・ミシュカが1988年に設立したブランド。バックに華やかなビジュアールがついたブライダルシューズは、正面のシンプルなラインとのギャップが魅力です。キラキラと輝くビジュアの煌めきが華やかな一日を一層輝かせます。琵琶湖ホテルの結婚式成約の花嫁様には、BADGELY MISCHKA (バッジエリー・ミシュカ) のウエディングシューズをプレゼント。

[協力：衣裳サロン TAKAMI BRIDAL]

ウエディングのお問合せ：077-524-1531

(ブライダルサロン / 平日：11:00～19:00、土日祝日：9:00～19:00 ※定休日：水曜日(祝日除く))

詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/wedding/>

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

＜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&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル企画部 江原・大林

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

Email：ehara-k@keihanhotels-resorts.co.jp

