

【琵琶湖ホテル】**秋めくアフタヌーンティー ～fall is in the air～****2023年10月1日（日）からイタリアンダイニング ベルラーゴで開催**

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）では、2023年10月1日（日）から、2階「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて、『秋めくアフタヌーンティー ～fall is in the air～』を開催します。

琵琶湖畔に佇むホテルでゆったりと流れる時に身をゆだね、スイーツと紅茶で安らぎのひとときをお楽しみいただくアフタヌーンティー。湖を望む大きな窓と、光が降り注ぐ吹き抜け、湖を思わせるブルーのインテリアが印象的な「イタリアンダイニング ベルラーゴ」で開催します。今回のメニューは、ひんやりと澄んだ空気の中、赤や黄色に色づく木々や果実に、深まる秋を感じる瞬間を表現しました。秋のフルーツを様々なアレンジしたスイーツ、滋賀県産の食材を取り入れたセイボリー、香り高い紅茶とともに、実りの季節を味わう秋の昼下がりをお過ごしください。



秋めくアフタヌーンティー ～fall is in the air～（イメージ）

1. アフタヌーンティーの主役・ケーキスタンド

秋の深まりとともに次第に色づいていく木々の紅葉をイメージし、各段のプレートに緑、赤、黄色をテーマカラーにしたスイーツで統一しました。

緑のプレートには「シャインマスカットのタルト」で滴るようなみずみずしさを。赤のプレートは愛くるしい「リングのムース」を中心に目にも鮮やか。黄のプレートにはなめらかな舌触りの「モンブラン」をメインに、実りの季節の喜びを存分に味わって。

2. スイーツの味を引き立たせるセイボリー



セイボリーは塩味と旨味でスイーツの美味しさを一層引き立ててくれる名脇役。断面の彩も美しい「パテ・アンクルートとメスクランサラダ」で爽やかにスタート。熱々でご提供するご当地の味「伊吹ハムのベーコンとレトロバゲットのパングラタン 滋賀県産野菜添え」はしっかりとした食べ応えで、軽食のニーズにもお応えします。リーフ型が可愛い「ほうじ茶のスコーン」は、肌寒い季節にほっとする温かさでサーブいたします。

3. 色と香りを楽しむドリンクメニュー



ウェルカムドリンクは「アップルティー・ジンジャー」。秋色のグラデーションと弾けるような芳香が魅力のオリジナルモクテルです。

紅茶は約 200 年の歴史を誇るドイツの老舗“ロンネフェルト”から、王道の「ダーズリン」「アールグレイ」「アッサム」をご用意。その他、“ムレスナティー”の個性的なフレーバーティーや、各種コーヒー、ジュースなどをフリーフローでお楽しみください。

4. 秋めくアフタヌーンティー ～fall is in the air～ 開催概要

- 会場：イタリアンダイニング ベルラーゴ（琵琶湖ホテル 2 階）
 - 期間：2023 年 10 月 1 日（日）～11 月 29 日（水）※木・金を除く
 - 時間：14:00～16:00（最終入店 14:30）
 - 料金：大人 5,000 円、琵琶湖ホテル倶楽部会員様 4,500 円
- ※3 日前までの要予約 1 日 20 名様限定
- お問合せ：レストラン予約 TEL.077-524-1225（10：00～18：00）
 - 詳細 URL: <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/afternoontea/>

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※掲載料金はすべて消費税・サービス料 10%込み。

※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 営業企画部

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-1214

Email：bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

HP：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

