

琵琶湖ホテルのクリスマスケーキ
2023年12月20日（水）までご予約承り中
大人クリスマスを彩る『ノエル・ルージュ～オウミホイチゴ&ピスターシュ』が新登場

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）は、2023年12月20日（水）までクリスマスケーキのご予約を承っております。

毎年ご好評をいただいている『スペシャルショート』に加え、今年は滋賀県生まれのイチゴ品種「オウミホイチゴ」を使った『ノエル・ルージュ～オウミホイチゴ&ピスターシュ』が新登場。どちらのケーキもベースのスポンジには滋賀県産の小麦粉と卵、甲賀市信楽の「山田牧場」のバターを使い、上質な素材の味わいをお楽しみいただけます。心躍る湖国のクリスマス。琵琶湖ホテルのクリスマスケーキとともに、素敵なひとときをお過ごしください。



クリスマスのひとときを華やかに彩る『ノエル・ルージュ～オウミホイチゴ&ピスターシュ』（イメージ）

<収穫期間はわずか3週間！滋賀県生まれの「オウミホイチゴ」>

オウミホイチゴは2008年に滋賀県で生まれたイチゴの品種。ナワシロイチゴとラズベリーの交配によって誕生し、キラキラ輝くような鮮やかなルビー色と、酸味と香りのバランスの良さが特徴です。農薬や化学肥料は使わずに自然の力で育て、収穫期間は6月中旬からわずか3週間程度。完熟のやわらかな果実を傷めないように丁寧に手作業で摘み取ります。本格的に栽培に取り組んでいるのは東近江市の農業生産法人「あぐりきっず」のみで、市場ではなかなかお目にかかれない貴重なイチゴです。



■『ノエル・ルージュ〜オウミ木イチゴ&ピスターシュ』（10.5×16cm） ※ 限定 20 台



一般価格：8,000 円／琵琶湖ホテル倶楽部会員価格：7,500 円

澄んだ酸味のオウミ木イチゴのムースと鮮やかなコンフィチュール、ピスターシュのジョCONDとクリーム、オウミ木イチゴのバタークリームを美しい層に重ねました。トップにはバタークリームと、山田牧場の生乳ヨーグルトと純生クリームを使用した“クリームブラン”をクリスマスオーナメントに見立ててあしらい、艶やかなルージュのチョコレートでグラサージュ。大人のクリスマスを彩るにふさわしい、華やかでリッチな味わいのケーキです。

＊ ＊ パティシエからのメッセージ ＊ ＊

今年 7 月に、摘みたての“オウミ木イチゴ”をいただく機会があり、その美味しさに心を動かされ作りました。オウミ木イチゴのムースのすっきりとした酸味、バターと合わせたクリームのコク、ミルクィなクリームブランとのマリアージュを、ピスターシュの香ばしさとともにお楽しみください。来年のオウミ木イチゴのシーズンにはぜひ、生の果実を召し上がっていただけるようなアイテムにも挑戦したいと思っています。



【琵琶湖ホテル 調理課 中村澄志】

■『スペシャルショート』 5 号（15cm） ※ 限定 80 台



一般価格：5,940 円／琵琶湖ホテル倶楽部会員価格：5,500 円

クリスマスの定番といえば、やっぱりいちごのショートケーキ。滋賀県産の小麦・卵と、甲賀市信楽の「山田牧場」のバターを使用したふわふわのスポンジ生地に、純生クリームといちごをトッピング。可愛らしいサンタクロースのメレンゲドールに、思わず笑みがこぼれます。誰からも愛される王道のクリスマスケーキです。

2023 年 琵琶湖ホテルのクリスマスケーキ 販売概要：

ご予約承り期間：12 月 20 日（水）まで（各ケーキ共に予定数に達し次第、受付終了）

お渡し期間：12 月 21 日（木）～12 月 25 日（月） 12:00～20:00

お渡し場所：琵琶湖ホテル 2 階 イタリアンダイニング ヘルラーゴ店頭

ご予約・お問合せ：077-524-1225（琵琶湖ホテル レストラン予約 /10：00～18：00）

詳細：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/menu/2023_christmascake/

※料金は消費税を含みます。 ※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※食材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：077-524-8318

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

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

