



報道関係者各位

2015年7月1日
京都センチュリーホテル

～クリームチーズ、リコッタ、マスカルポーネ、フロマージュブランにカマンベール～
ソフトタイプは4種、ハードタイプは3種のチーズを使用
こだわりのダブルチーズケーキ2種新発売

京都センチュリーホテル・スイーツブティック ジョアージュ

株式会社京都センチュリーホテル(本社:京都市下京区、社長:山下 剛史)は、「見て食べて、楽しむ」スイーツを販売するスイーツブティック「joie joue(ジョアージュ)」にて、複数種のチーズを贅沢に使用したダブルチーズケーキ「フロマージュ・アンジュ」、「フロマージュ・ソレイユ」を7月1日(水)より販売いたします。



レアとバイクド両方楽しめる、欲張りなダブルチーズケーキはソフトタイプとハードタイプの2種類。素材にこだわり、クリームチーズ、リコッタ、マスカルポーネ、フロマージュブラン、カマンベールを、絶妙なバランスで組み合わせ、贅沢に使用した究極のチーズケーキです。手頃な価格で味わえる本格味は是非食べ比べていただきたい逸品です。



■フロマージュ・アンジュ: ¥1,620 (税込)

クリーミーなソフトチーズケーキ

4種のチーズ<リコッタ/マスカルポーネ/クリームチーズ/フロマージュブラン>
リコッタ、マスカルポーネ、クリームチーズを使用した、軽い口当たりとなめらかな食感のバイクドに、フロマージュブランとクリームチーズの爽やかな酸味とコクを楽しめるレアを重ねました。クリーミーでふわりととろけるような口どけのチーズケーキです。



■フロマージュ・ソレイユ: ¥1,620 (税込)

濃厚なハードチーズケーキ

3種のチーズ<マスカルポーネ/クリームチーズ/カマンベール>

マスカルポーネに卵のkokをプラスしたレア、そしてチーズの風味を楽しめるカマンベールとクリームチーズを合わせてしっかり仕上げたバイクドの、濃厚なハードチーズケーキ。土台のサブレにはグランドの塩をアクセントに加えました。

■スイーツブティック ジョアージュ「フロマージュ」シリーズ商品概要■

販売開始:7月1日(水)

販売場所:スイーツブティック ジョアージュ (京都センチュリーホテル 2階フロント前)

価格 :各¥1,620(税込)

★7月1日(水)～7月7日(火) 阪神百貨店・梅田本店の地階洋菓子売り場「ウィークリースイーツ」に初出店いたします

■シェフパティシエ 杉本 映(すぎもと えい)



シェフパティシエ 杉本 映

1997年入社。シェフパティシエとしてスイーツブティック ジョアージュの商品だけでなく、ホテル内3レストラン(メインダイニング カサネ、鉄板焼 ボヌール、オールデイダイニング ラジョウ)のデザート、そしてブライダルのウェディングケーキまで手掛ける。多岐に渡るホテル顧客のリクエストに応じ、ホテルパティシエとして約20年間数々の経験を積んだスペシャリスト。

■店舗概要■

店舗名称 :スイーツブティック「ジョアージュ」

所在地 :京都市下京区東塩小路町 680 京都センチュリーホテル 2階

営業時間 :10:00-21:00

お問い合わせ :075-351-0120(直通)

URL :<http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/restaurant/shop-cake.php>

■京都センチュリーホテル■

社長 :山下 剛史

資本金 :4000万円

住所 :〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 680

代表電話 :075-351-0111

創業 :1928年3月3日

客室数 :222室

<http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/>

<このリリースに関するお問合せ/ご取材のお問合せ>

京都センチュリーホテル 広報担当/松井・東田

TEL : 075-371-3115(京都タワーホテルコミュニケーション推進室内) FAX : 075-371-3215

Email : higashida-e@kyoto-centuryhotel.co.jp

