



## 京料理店監修の“自分で作る”和風かき氷 [期間限定] 京料理 嵐亭のかき氷 販売中！

ふんわりととろける抹茶風味の台湾風かき氷を  
和食調理人がブレンドした特製豆乳シロップでいただく“風変わりな”かき氷

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚滋)は、2017年9月30日(土)までの期間中、「京料理 嵐亭」、「メインバー エセックス」にて、「京料理 嵐亭」監修の「京料理 嵐亭のかき氷」を限定販売いたします。

### ■クリーミーな特製豆乳シロップでいただく、自分で作る“風変わり”なかき氷



京都の四季の移ろいを華やかな京料理で提供する「京料理 嵐亭」から、かき氷が初登場いたします。青梅や山桃、黒豆の蜜煮、抹茶葛餅など、9種のトッピングから、好きなものを自由に盛り付けていただく、自分で作る和風かき氷。

かき氷は、口の中でふんわりととろける、シルクのような口どけが話題を呼んでいる、抹茶風味の台湾風かき氷“シルキーアイス”を使用。和食調理人がブレンドした特製豆乳シロップをかけてお召し上がりいただけます。

【トッピング】黒豆蜜煮／小倉あん／青梅蜜煮／鬼灯山桃蜜煮／抹茶葛餅／白玉団子／タピオカレモン煮／きなこ／特製豆乳シロップ

#### 「京料理 嵐亭のかき氷」概要

【実施期間】～2017年9月30日(土)

【提供店舗】「京料理 嵐亭」11:30～14:30／17:00～20:00

「メインバー エセックス」12:00～15:30

【料金】1,200円(税金・サービス料込み)

【お問合せ】075-351-0085(レストラン総合受付 10:00～20:00)

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/rantei/post.php>

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

<このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都センチュリーホテル

広報担当／松井・栢・森

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

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

Email : [mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp)