

報道関係者各位

2017年8月7日  
京阪ホテルズ&リゾート株式会社  
琵琶湖ホテル

## 琵琶湖ホテル「イタリアンダイニング ヘルラーゴ」にて9月2日(土)から期間限定 SWEET JOURNEY～スイーツビュッフェで巡るヨーロッパ紀行～ ヨーロッパ各地のスイーツをクラシックなスタイルで愉しめるスイーツビュッフェを開催

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：荒木昌志）は、2017年9月2日(土)から10月29日(日)までの期間中、琵琶湖ホテル 2階「イタリアンダイニング ヘルラーゴ」にて、「SWEET JOURNEY～スイーツビュッフェで巡るヨーロッパ紀行～」を開催します。



「SWEET JOURNEY～スイーツビュッフェで巡るヨーロッパ紀行～」イメージ

今回、当ホテルでは「スイーツでヨーロッパを旅する」をテーマに、ヨーロッパ各国のスイーツをクラシックなスタイルでお愉しみいただけるスイーツビュッフェを期間限定で開催します。

イタリアのティラミスやフランスのタルト・タタン、イギリスのトラディショナルスコーンをはじめ、各国の代表的なスイーツを多数ラインナップ。また、前回のスイーツビュッフェに引き続き「おもてなしの一品」をご提供するほか、日替わり窯焼きピッツアや自家製生パスタ、エッグベネディクトなどのライトミールもご用意。遅めのランチにもおススメです。開放感あふれる当レストランにて、ヨーロッパ旅行気分を味わっていただければと考えております。

「SWEET JOURNEY～スイーツビュッフェで巡るヨーロッパ紀行～」の詳細は別紙をご参照ください。

(別紙)

## 「SWEET JOURNEY～スイーツビュッフェで巡るヨーロッパ紀行～」概要

「スイーツでヨーロッパを旅する」をテーマに、ヨーロッパ各国の伝統的なスイーツ約 35 種をご用意しました。  
各国の伝統的なスイーツをクラシックなスタイルでお楽しみください。

開催期間：2017年9月2日(土)～2017年10月29日(日)

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 ベルラゴ」

料 金：大人 ¥3,800- 小人(5歳～小学生) ¥2,000- (税込)

お問合せ：077-524-1225(琵琶湖ホテル レストラン予約 / 9:00～20:00)

詳細 URL：

[https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/sweets\\_journey/?utm\\_source=0807&utm\\_campaign=0807](https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/sweets_journey/?utm_source=0807&utm_campaign=0807)

### ■■■「SWEET JOURNEY～スイーツビュッフェで巡るヨーロッパ紀行～」おすすめ Point ■■■

#### 1. お席についたら、まずはおもてなしの一品「ラング・ド・シャ」を



おもてなしの一品 ラング・ド・シャ

今回のスイーツビュッフェでは、旅をイメージして航空券に見立てた「ラング・ド・シャ」をご用意しました。まずはお席にてお楽しみください。毎日 1 名様に当たりをご用意しています。スイーツビュッフェでヨーロッパを旅する前に、旅に出る前のワクワクとした気分を感じていただけます。

#### 2. ウェルカムドリンクは、英国紅茶「ASHBYS OF LONDON」のフレーバーティー



ASHBYS OF LONDON フレーバーティー(キャラメル)

ASHBYS OF LONDON は 1850 年、ジェームス・アシュビー氏によってイギリスで創業された紅茶ブレンダーメーカー。キャラメルの甘いフレーバーが心をリラックスさせてくれるキャラメルティーをご用意しました。

おもてなしの一品「ラング・ド・シャ」とのペアリングもお楽しみいただけます。

#### 3. ヨーロッパ各国のスイーツをクラシックなスタイルでお楽しみいただけます

今回のスイーツビュッフェでは、ヨーロッパ各国のスイーツをクラシックなスタイルでお楽しみいただけるよう、伝統的なレシピを採用しました。それぞれのスイーツが生まれた土地の歴史や文化を感じながら、旅するようにスイーツをお楽しみいただけます。

各国のスイーツ(一例)



レモンメレンゲパイ  
(イギリス)



ティラミス  
(イタリア)



タルタ・デ・サンティアゴ  
(スペイン)



シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ  
(ドイツ)



タルト・タタン  
(フランス)



セルニツク  
(ポーランド)

■ イギリス

レモンメレンゲパイ  
トラディショナルスコーン  
ヴィクトリア・スポンジケーキ

■ イタリア

ティラミス  
バーチ・ディ・ダーマ  
サバイオーネ(マルサラワイン)のジェラート  
など ジェラート 6 種

■ オーストリア

ザッハトルテ

■ オランダ

アペルトアート  
ストロープワッフェル

■ スペイン

タルタ・デ・サンティアゴ  
クレマ・カタラーナ  
チュロス

■ デンマーク

フルー・ボラー  
ドロームカーゲ  
アブルカーゲ

■ ドイツ

シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ  
マンデルトルテ

■ フランス

タルト・タタン  
カヌレ・ド・ボルドー

■ ポーランド

セルニツク  
キシエル ほか、全 9 カ国約 35 種

## 【ASHBYS OF LONDON】



英国紅茶「ASHBYS OF LONDON・アシュビイズ オブ ロンドン」。紅茶ブレンドメーカーとしてジェームス・アシュビィ氏がイギリスで1850年に創業しました。

英国の人々が長年に渡り育んできた紅茶文化と「紅茶を楽しむひととき」を一日の最高の時としていただくためレシピやウエア類にもこだわり、さまざまなシーンを「アシュビイズスタイル」として提案します。

ASHBYS OF LONDON 公式サイト

<http://www.ashbys-i.com/>

## 【イタリアンダイニング ベルラーゴ [Bel Lago] 】



2015年7月にオープンしたカフェ・バーを併設したイタリアンレストラン。「ベルラーゴ」とはイタリア語で“美しい湖”。目の前に広がる壮大な琵琶湖と本格的なイタリア料理を存分にお楽しみいただけます。店内には船をイメージした丸窓や煙突をイメージしたピザ窯があるほか、湖を思わせるブルーの吹き抜けと大きな窓から差し込む陽の光、木目を基調とした温かみのある内装で、ゆったりと落ち着ける心地よい空間を演出します。

以上

※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&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル企画部／遠藤・西田

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318

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

