

報道関係者各位

2018年8月9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、創業 85 周年 & 移転 20 周年記念として

「CLASSICAL SWEETS BUFFET」を 9/15～開催！

～日本茶発祥の地、滋賀県三大銘茶を使用したお茶スイーツとショコラスweetsのハーモニー～

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：大塚滋）は、2018年9月15日（土）から11月25日（日）までの期間、土・日・祝日限定で、2階「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて、「CLASSICAL SWEETS BUFFET」を開催します。



CLASSICAL SWEETS BUFFET イメージ

創業 85 周年 & 移転 20 周年記念を迎える本年、昔からご愛顧いただいているお客さまや若い世代のお客さまに琵琶湖ホテルの歴史や魅力を感じていただけるよう、2018年スイーツビュッフェ企画第3弾として「クラシカル」をテーマにしたスイーツをご用意。古くから香り高い銘茶として知られている、滋賀県産土山茶、朝宮茶、政所茶の三大銘茶を各々使用した抹茶ネイキッドケーキや抹茶シフォンケーキなど、風味豊かなお茶スイーツや、濃厚な甘さと深い味わいがたのしめるショコラスweetsを取り揃えました。

地元滋賀を知り尽くしたパティシエが贈る、初秋を感じる時期にぴったりな創作スイーツをご堪能ください。

■■■ CLASSICAL SWEETS BUFFET おすすめポイント ■■■

1. 日本茶発祥の地、滋賀県産の風味豊かな【三大銘茶】お茶スイーツをたのしんで



お茶スイーツ イメージ

滋賀県は気候や地形がお茶の産地に適した地域が多く、古くから香り高い銘茶の産地として知られています。

今回、甲賀市土山町の「土山茶」、甲賀市信楽町朝宮地区の「朝宮茶」、東近江市政所地区の「政所茶」の滋賀県三大銘茶を使用した様々なお茶スイーツでおもてなしいたします。

滋賀の魅力を存分におたのしみください。

～スイーツ～

抹茶ネイキッドケーキ



全面に生クリームを塗らないことが特徴のネイキッドケーキは、日本五大銘茶でもある「朝宮茶」を使用し、香り高く味わい深い抹茶の生地仕上げました。また、希少価値の高い「政所茶」の煎茶クリームと織りなすハーモニーは絶妙です。

～Welcome Drink & Sweets～

ほうじ茶チャイと抹茶シフォンケーキ



上品でまったりとした程よい口当たりが特長の「土山茶」ほうじ茶チャイと、「朝宮茶」を使用した抹茶シフォンケーキを、お席にご用意。まず初めにゆったりとおたのしみください。※ウエルカムドリンク&スイーツは、お一人様1セット限定です。

～スイーツ～

抹茶ミルクプチガトー



女子の心をくすぐるころんとしたサイズが可愛いプチガトーは、ふんわりととろけるようにやわらかい「朝宮茶」の抹茶ムースと、「土山茶」のほうじ茶ミルクチョコムースの二層で優しくまとめました。初めの一口で幸せな気分を感じていただけます。

【日本茶発祥の地～近江の茶～】

およそ1200年前の805年、比叡山延暦寺の開祖、伝教大師最澄が唐より茶の実を持ち帰り、比叡山麓の大津市坂本日吉大社あたりに播いたことが日本茶の始まりとされています。

- ・土山茶：滋賀県最大の生産量を誇る近江随一の茶所。野洲川沿いのなだらかな丘陵地に茶畑が広がり、長い日照時間と清らかな水に恵まれて育つ土山茶は、まったりとした深い味わいが持ち味です。
- ・朝宮茶：朝宮は茶栽培に適した土壌と気候条件を持つことから、日本でも最上の茶産地として有名です。日本五大銘茶の一つとして知られている朝宮茶は、香りや風味に特長があり、茶葉自身から立ち上る独特の香気は、まさに緑茶の最高峰と呼ぶにふさわしい逸品。
- ・政所茶：「宇治は茶所、茶は政所」と茶摘み唄にも歌われた銘茶。香りがよく苦みの中にほのかな甘みがある政所茶は、今もなお昔ながらの手摘みで生産され「幻のお茶」とも言われています。

2. ～創業 85 周年&移転 20 周年記念～ショコラスイーツを堪能



ショコラスイーツ イメージ

代々受け継ぐレシピから、パティシエの技とセンスによってアレンジされた「ショコラ・パウンド」と「クラシックショコラ・シナモン」は、濃厚なチョコの甘さでしっとりと焼き上げた、まさにクラシカルな逸品。

また見た目も可愛い「プチチョコパフェ」や、ココナッツ風味がたのしめる「ショコラ・マカロン」なども、ご堪能いただけます。

3. イタリアンダイニングならではの軽食をご用意



イタリアンダイニング ベルラーゴ
[Bel Lago]イメージ



＜軽食＞パルミジャーノレッジャーノのリゾット
イメージ

濃厚なパルミジャーノレッジャーノのコクが味わえるリゾットや、ピッツァなどの軽食をおたのしみいただけます。

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イタリアンダイニングで、ゆったりとお過ごしください。

「CLASSICAL SWEETS BUFFET」概要

開催期間：2018年9月15日(土)～11月25日(日)の土・日・祝日限定

※前日 15:00 までの要予約。状況により当日予約を受け付ける場合がございます。詳しくはお問合せください。

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 ベルラーゴ」

料金：大人 ¥3,800- / 小人(5歳～小学生) ¥2,000- (消費税・サービス料込)

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/classicalsweets2018/>

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。※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 琵琶湖ホテル企画部 江原・大林

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

Email：ehara-k@keihanhotels-resorts.co.jp

