こころまち つくろう
KEIHAN 京阪ホテルズ＆リゾーツ

琵琶湖ホテル

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2020 年 11 月 30 日
京 阪 ホテルズ＆リゾーツ株 式 会 社
琵琶湖ホテル

滋賀生まれ・滋賀育ちのご当地スイーツ
シュー・ア・ラ・クレーム“ビワコ”
～琵琶湖ホテルで 12/1(火)販売開始～

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）では、2020 年 12 月 1 日（火）から、シュー・ア・ラ・クレーム“ビワコ”の販売を開始いたします。主たる材料の小麦、卵、牛乳を滋賀県産で揃えた製菓料理長こだわりのシュークリーム。カリサク食感のハードタイプのシュー皮の中に、満々と水を湛える琵琶湖のようにクリームがたっぷりと詰まっています。お土産に、贈り物に、琵琶湖ホテルから新しいご提案です。

シュー・ア・ラ・クレーム“ビワコ” イメージ

【 シュー・ア・ラ・クレーム“ビワコ” 】

■1 個 250 円 ※消費税込

＊琵琶湖ブルーの箱入り 4 個セット 1,000 円もご用意しております。

■販売店舗：カフェ ベルラーゴ（琵琶湖ホテル 2 階）

■営業時間：11：00～21：00（L.O.20：00）

■商品に関するお問合せ：レストラン予約 TEL.077-524-1225
（10：00～18：00）

シュー・ア・ラ・クレーム“ビワコ” 化粧箱入り

■詳細 URL: https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_menu/cafe_takeout_2020/

■ ■ ■廣瀬料理長厳選の滋賀県産素材■ ■ ■

製菓料理長　廣瀬　彰

シュー・ア・ラ・クレーム“ビワコ”には、琵琶湖ホテルでの長年の経験の中で出会った、納得できる滋賀県産素材だけを選りすぐって使用しています。小ぶりながらご満足いただけるように、はち切れんばかりにクリームを詰めているので、持ち上げたときに重さが感じられるはず。シュー皮には香ばしくナッツでアクセントをつけ、サクッと噛んだときの香りの立ち上がりにこだわってクリームはまったりと濃厚にし、皮とクリームの食感のコントラストをたのしんでいただけるように工夫しました。

■小麦粉・・・滋賀県産

■卵　　・・・滋賀県東近江市産『近江のたまご』

■牛乳　・・・滋賀県甲賀市『山田牧場』より

■ ■ ■カフェ ベルラーゴ■ ■ ■

琵琶湖ホテルの 2 階ロビーフロアにある開放的な空間でお寛ぎいただけるカフェスペース。ホテルメイドのケーキやスイーツ、香り高いコーヒーや紅茶などをおたのしみいただけます。シュー・ア・ラ・クレーム“ビワコ”のイートインも可能です。

カフェ　ベルラーゴ　イメージ

■営業時間：11：00～21：00（L.O.20：00）
■席数：40 席
■お問合せ：レストラン予約 TEL.077-524-1225（10：00～18：00）
■詳細 URL: https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant_list/cafe-bellago/

※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＆リゾーツ株式会社　琵琶湖ホテル　セールス部　企画課／藤谷・矢野・大林

TEL：077-524-0016　FAX：077-524-8318

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

こころまち つくろう
KEIHAN 京阪ホテルズ＆リゾーツ