



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2021年7月14日

京都センチュリーホテル

ホテルパティシエの作り立てデザートをコース仕立てで。

カサネ Iro-casane Dessert Course 期間限定でご提供

桃、葡萄など、季節のフルーツをご堪能いただけます。

2021年7月22日～8月29日

創業93年を迎え新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ今年4月1日にリブランドした京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井 美和)は、2021年7月22日(木)～8月29日(日)の夏季限定で、オールデイダイニング ラジヨウ内で、作りたてのデザートをコース仕立てにした「Iro-casane Dessert Course」をご提供いたします。



ノスタルジックモダンな空間が広がるホテルロビーの奥にはかつて、隠れ家的存在のレストラン「カサネ」がありました。「casane (カサネ)」という店名は、“味を重ねる”、“時を重ねる”、“想いを重ねる”といった「**重ねる**」をキーワードに、帰ってきたい場所「**家=casa**」を掛け合わせており、京都と南仏のエッセンスが融合した新感覚のフレンチレストランとして約3年前まで営業を行っておりました。この度、オールデイダイニング ラジヨウ内 “casane” としてあった一角をデザートコース専門店と見立て、パティシエの技と趣向を凝らしたアートのようなデザートをコース仕立てでご提供いたします。

デザートコース「Iro-casane Dessert Course」は季節の果物の香りや味わい、それぞれの色を重ねたもので、フルーツそのものの自然な甘みを堪能できるコースを2種ご用意いたします(3,500円、5,000円、ともに税サ込)。みたらし団子を洋風にアレンジしたアミューズデセール「玉手箱～キャラメルマンゴー団子～」から始まり、2皿目にはオードブルとしてパイナップルとニンジン合わせたカルパッチョ風デザート、続く3皿目はこの時期甘みを増す桃をふんだんに使った冷製スープ、その後アヴァンデセール(料理でいうと前菜となるデザート)、グランデセール(メインとなるデザート)、最後は小菓子と、フレンチコースさながらのラインナップです。

その他、デザートコースに合わせた5種ペアリングドリンクも付いており、それぞれのデザートとドリンクを組み合わせでご提供いたします。洗練された設えの店内で、オリジナリティ溢れる多彩なデザートとともに至福のティータイムをお過ごしいただけます。

【オードブル】

フルーツカルパッチョ ～パイナップル、人参、ペコリーノ～



パイナップルのスライスとアニスの香りを移したニンジン
をカルパッチョ風にアレンジした一皿。仕上げにペコリー
ノ・ロマーノをお客様の目の前で削りかけます。パイ
ナップルとニンジンの爽やかな甘みに、チーズでコクを
プラスした、バランスの良い味わいです。

【グランデセール】

ポムルーージュ



リンゴに見立てた飴細工の中に、軽いマスカルポーネ
エスプーマとリンゴのコンポートをしのばせた一品。艶
やかで可愛いリンゴそっくりな見た目に、思わず胸
がときめきます。

渡邊 真吾 Shingo Watanabe ペストリーシェフ

「マールブランシュ」からのスカウトを受け、6年務めた後、
京都にある数々のパティスリーやフランスでの研修で経験を積み、
2003年「グランヴィア京都」スーシェフに就任。
2008年京阪グループ「ロテル・ド・比叡」ペストリーシェフに就任、
2014年「琵琶湖ホテル」製菓料理長に就任、
2018年8月より現職、「京都センチュリーホテル」、「THE THOUSAND KYOTO」
両ホテルのペストリーシェフに就任。



【アヴァンデセール】

葡萄のショートケーキ



2種類の葡萄、カシスムース、カシスクリームをブドウに
見立てた新感覚のショートケーキ。葡萄の瑞々しい果
汁感とカシスクリームのハーモニーが楽しめるさっぱりと
した一皿です。

【グランデセール】

ミルフィーユ ※5,000円コース限定



店名の「casane」をミルフィーユで表現したメインデザー
ト。フルーツとカスタードクリームをサクサクのパイ生地
で重ね上げた一皿です。

「Iro-casane Dessert Course」 2 コース内容

■ 3,500円コース (全6品)

アミューズデザート「玉手箱 ～キャラメルマンゴー団子～」 / オードブル「フルーツカルパッチョ ～パイナップル、ニンジン、ペコリーノ～」 / スープ「桃の冷製スープ」 / アヴァンデザート「葡萄のショートケーキ」 / グランデザート「ポムルージュ」 / 小菓子

■ 5,000円コース (全9品)

アミューズデザート「玉手箱 ～キャラメルマンゴー団子～」 / オードブル「フルーツカルパッチョ ～パイナップル、ニンジン、ペコリーノ～」 / スープ「桃の冷製スープ」 / プレデザート「フォンダンショコラ」 / お口直し「レモンとライムのグラニテ」 / アヴァンデザート「葡萄のショートケーキ」 / グランデザート①「ポムルージュ」 / グランデザート②「ミルフィーユ」 / 小菓子

◆デザートコース「Iro-casane Dessert Course」概要

【期 間】 2021年7月22日(水)～8月29日(日) 水～日曜日限定

※毎週月・火曜日は定休(祝日除く) ※2日前までに要予約

【場 所】 京都センチュリーホテル 2F「オールデイダイニング ラジョウ」内

【時 間】 11:30～17:00 (L.O. 16:00)

【料 金】 3,500円コース (全6品) / 5,000円コース (全9品) ※ともに税サ込

【お問合せ】 TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【U R L】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/20210708195743_iro-casane-dessert-course.html

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※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。

※写真は全てイメージです。

ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>

◆京都センチュリーホテル概要

JR・地下鉄京都駅より徒歩約 2 分、絶好のアクセスを誇る京都センチュリーホテル。1928 年に前身である「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼(御大典)の慶祝事業の 1 つとして開業し、今年で創業 93 年を迎えます。ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックモダンな空間は、数々の空間アワードを受賞。2021 年 4 月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、長年の歴史と培ってきた“おもてなし”の精神を受け継ぎながらも、時代のニーズに沿ったサービスでお客様をお迎えいたします。



<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/森本・山村
TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722
Email : ttk_press@keihanhotels-resorts.co.jp