



# News

THE RITZ-CARLTON

KYOTO

お問い合わせ

PR&マーケティングマネージャー 山集 杏里  
ザ・リッツ・カールトン京都

〒604-0902 京都市中京区鴨川二条大橋畔

TEL 075-746-5555 / FAX 075-746-5515

[Anri.Yamazumi@ritzcarlton.com](mailto:Anri.Yamazumi@ritzcarlton.com)

2019年6月27日

## 【ザ・リッツ・カールトン京都】

パティスリー界の第一人者、ピエール・エルメによる  
夏の京の風物詩、3種の「クープ グラッセ」を7月20日よりザ・バーで提供開始  
～定番のフレーバーに今年の新作1品を加えた全3種が登場～



「イスパハン」



「プレジール シュクレ」



「エキゾチック」

鴨川のせせらぎに耳を澄ましながらか京の夏をお愉しみいただけるザ・リッツ・カールトン京都（所在地：京都市中京区鴨川二条大橋畔、総支配人：シャビ・ゴンザレス）では、本年も7月20日（土）～9月1日（日）まで、ピエール・エルメ・パリによる人気のパフェデザート、「クープ グラッセ」3種を期間限定にてザ・バーにてご提供いたします。

ザ・リッツ・カールトン京都の1階に位置し、カラフルで創造性あふれるお菓子作りで定評のピエール・エルメ・パリがお届けする『2019年のクープ グラッセ』は、ローズ、ライチ、フランボワーズのソルベが爽やかなハーモニーを織り成す「イスパハン (Ispahan)」と、プラリネノワゼットのアイスとミルクチョコレートのソルベが濃厚で贅沢な味わいを醸し出す「プレジール・シュクレ (Plaisirs Sucrés)」など定番の商品に今年の新作1種「エキゾチック (Exotic)」を加えた全3種類のフレーバーをご用意いたしました。

ピエール・エルメ・パリならではのエスプリを効かせたこれらのオリジナルスイーツは、世界で唯一、ザ・リッツ・カールトン京都でしか味わうことのできない京の夏の風物詩です。

昨年人気を博した代表的なフレーバーを含む、今年のグラスデザートをたっぷりご堪能ください。

### 『2019年のクーブ グラッセ』3種類のご案内

- 期 間 : 2019年7月20日(土)~9月1日(日)
- 場 所 : 1階ザ・バー(予約可)
- 時 間 : 午後2時から午後8時
- 価 格 : 2,000円(税・サービス料別)
- ご予約・お問い合わせ先: TEL:075-746-5522 (レストラン予約直通)  
※予約受付時間は、午後2時~午後5時までとなります。



#### <クーブ グラッセ 3種>

##### ・クーブ グラッセ「イスパハン」

ローズ風味のライチのソルベ、フランボワーズのソルベ、ライチ、フランボワーズ、フランボワーズのソース、シャンティクリーム、マカロン

##### ・クーブ グラッセ「プレジール シュクレ」

ヘーゼルナッツのプラリネフィユテ、アンフィニマン・プラリネ・ノワゼットのアイス、ミルクチョコレートソルベ、ミルクチョコレート入りシャンティクリーム、カラメリゼしたヘーゼルナッツ、フルールドセル入りミルクチョコレート片

##### ・クーブ グラッセ「エキゾチック」

マンゴーのソルベ、ライムアイス、マンゴーのソース、マンゴー、シャンティクリーム、ココナッツのマカロン

#### 【ザ・リッツ・カールトン京都について】

京都の北から南へ流れる鴨川のほとり、東山三十六峰を一望できる最高のロケーションに建つ「ザ・リッツ・カールトン京都」は、祇園や河原町、先斗町など繁華街に近く、観光やビジネスにも便利なアーバンリゾートです。日本の伝統と現代的な欧米様式の融合を図りながら、歴史ある周辺環境にも調和する外観デザイン。京都の伝統・文化のエッセンスが散りばめられたラグジュアリーな空間で、ここでしか味わえない上質な時間を提供します。総客室数は134室。客室平均面積は50平米と京都市内最高水準の広さを誇り、レストランやバー、宴会場、スパをご用意しています。