

報道関係者各位

ホテル日航プリンセス京都
 京都・立命館大学とのコラボ商品 「春のカクテルとスイーツ」 発売

ホテル日航プリンセス京都(京都市下京区烏丸高辻東入ル、総支配人:大和秀輔)は、立命館大学(総長:川口清史)の学生とのコラボレーションによるカクテルとスイーツを2012年3月1日(木)から4月30日(月)まで、ホテル内のレストラン・バーで販売します。

本企画はCSR活動の一環として、ホテル日航プリンセス京都が毎年協力をしている、立命館大学の産学連携インターンシップ・プログラムの演習のひとつとして実施されたものです。今回は学生11名(男子5名、女子6名)が参加し、「若者が気軽に楽しめる商品」を課題として、同大学栄養学教員や京都市内の寺社の協力を得ながら、2011年4月から2012年1月にかけて、ミーティングや試作を重ね、ホテルスタッフとともに開発に取り組みました。

販売する商品は、色鮮やかなフルーツを宝石に見立て、ゼリーの上に金粉をあしらった、高級感あふれる魅惑のスイーツ「春の宝石」、コラーゲンに富むゼラチン、ビタミンCを多く含むアセロラなどを使用した、美容と健康のためのノンアルコールカクテル「成美-NARUMI-」、縁結びで有名な京都・地主神社の境内にある地主桜をテーマに、ハート型の氷を使った甘酸っぱい「結桜~ゆいざくら~」の3品で、上記期間に実施される「春のカクテル&スイーツフェア」のアイテムとして販売されます。

●「春のカクテルとスイーツ」販売概要

期間:2012年3月1日(木)~4月30日(月)

①ノンアルコールカクテル「成美-NARUMI-」

場所:各レストラン・バー

料金:700円(税金・サービス料込)

時間:レストラン・バーの営業時間内

②カクテル「結桜~ゆいざくら~」

場所:メインバー ダーレー(2階)

料金:1,000円(税金・サービス料込)

時間:17時~24時(土曜日・日曜日・祝日は13時より営業)

③スイーツ「春の宝石」(お持ち帰りも可能です)

場所:カフェ & ダイニング アンバーコート

料金:500円(税込)

時間:11時~22時

【カクテル】
 成美-NARUMI-(写真左)
 結桜~ゆいざくら~(写真右)



【スイーツ】春の宝石

※今回の企画でとりあげた地主神社には、プログラムへの理解を得た上で、特別のご協力をいただいております。

■お客様からのお問い合わせ

メインバー ダーレー TEL: 075(342)2176(直通)/カフェ&ダイニング アンバーコート TEL: 075(342)2156(直通)

■このプレスリリースに関するお問い合わせは、広報担当 懸樋・中川 TEL: 075(342)2294(直通)

kakehi@princess-kyoto.co.jp または nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp にて承ります。

本リリースは京都大学記者クラブへ本日14時に配布しております。