

2024年1月31日

ASAI 京都四条 ソイ・ギャン  
春先取りスイーツビュッフェ「ベリーベリーハーベスト」を  
2月1日(木)～3月31日(日)で開催

タイスタイルの恵方巻も数量限定で販売

タイを代表するホテルおよび不動産開発会社、デュシット・インターナショナルが昨年6月に京都の中心地、四条烏丸エリアにオープンしたライフスタイルホテル、ASAI 京都四条内のタイレストラン「ソイ・ギャン」では、2月1日(木)～3月31日(日)までの期間限定で、春を先取るのにぴったりなスイーツビュッフェ「ベリーベリーハーベスト」を開催します。今回は、いちごとブルーベリー、そしてタイでよく食べられているかぼちゃとココナッツを使った、ほかでは味わえない目にも鮮やかなタイスイーツを提供します。

タイでは1年を通してかぼちゃを食べる習慣があり、かぼちゃを使ったデザートが多くあることから、春によく食すいちごと一緒に春らしさを感じられるタイスイーツを考案しました。特におすすめなのが、ドライココナッツを閉じ込めた「かぼちゃの串団子」と中にカスタードクリームが入ったいちご大福です。色鮮やかでエキゾチックなタイスイーツの数々を心ゆくまでお楽しみください。



□ ベリーベリーハーベスト概要

期間:2月1日(木)~3月31日(日)

営業時間:14:30~16:30(L.O.)

料金:2,500円(税・サ込)\*ドリンクフリーフロー付

平日:オーダーブッフスタイル

土日祝:ブッフスタイル

□ メニュー一例

【ウェルカムセイボリー】

温かいスープと揚げワントン

【ベリー&かぼちゃのデザート】

ミックスベリーのプリン、いちごとココナッツのゼリー、ストロベリーアイスクリーム、いちごのお餅、いちごとココナッツのお団子、ブルーベリーの揚げ春巻き、かぼちゃの串団子、かぼちゃとヤングココナッツのお餅、かぼちゃのココナッツソース、かぼちゃとココナッツミルク

お飲み物【ウェルカムドリンク】

ストロベリータイミルクティー

【ドリンクセレクション】

コーヒー、カフェラテ、キャラメルラテ、エスプレッソ、ダージリンティー、/アールグレイティー  
ココナッツティー、カモミールミントティー、シトラスブルーティー、チャイティー



## □タイスタイルの恵方巻を数量限定で販売

また、2月2日(金)・3日(土)の2日間限定で(各日それぞれ20本ずつ限定販売)、タイスタイルの恵方巻を販売します。こちらは当ホテルのタイ・バンコク出身のシェフ、レイ・ハンカム氏が考案した特別メニューで、代表的なタイ料理のガパオとトムヤムクンを太巻きスタイルにしました。

冬と春のあわいにある、節分の日。季節の変化とともに、お客さまの心もあたたかな春に向けて進んでいけるよう、ASAI 京都四条のシェフたちが一本一本丁寧に巻き上げています。日本風な太巻きですが、一口食べてみると鬼退治もできそうなタイ風味の辛さです。



### □恵方巻概要

期間:2月2日(土)・3日(日)

受け取り時間:13:00~21:00 \*ご予約の際に受け取り時間をご指定いただけます。

数量:各日共に20本ずつ。計80本の限定販売。

\*こちらの商品はお持ち帰りのみとさせていただきます。

### □メニュー

・ガパオ巻寿司(18cm)1本 1,200円

\*ガパオはタイ料理の1つで、ひき肉をバジルと炒めて、タイ料理の定番調味料であるナンプラーで味付けた日本でもおなじみの料理。ピリッとした辛さの中にも甘い味わいが特徴です。

\*豚肉・きゅうり・大根・人参・卵・青椒・赤椒・チリペースト・シュリンプペースト

・トムヤム巻寿司(18cm)1本 1,400円

\*世界三大スープの1つであるトムヤムクンスープをアレンジした一品。辛さとスパイシーさが合わさった一品です。

\*海老・ガーチャイ(タイハーブ)・玉ねぎ・しめじ・胡瓜・人参・大根・卵

**★2024年の方角は東北東やや東**

その年の神様がいてとされている方角「恵方」を向いて、丸かぶりすると福を招くといわれている恵方巻き。立春の前日である「春の節分」は、旧暦の大晦日にあたる節目の一日として、“鬼を祓い、福を呼びよせる”とされている豆まきとともに、“素晴らしい春を迎える”という願いをこめて恵方巻きを食べる習わしがあります。

＜ソイ・ギャンの詳細＞

・場所：ASAI 京都四条1階

・住所：〒600-8417 京都府京都市下京区松原通烏丸東入俊成町444

・ウェブサイト：<https://www.dusit.com/asai-kyoto/ja/dining/>

ブレイクファスト 7:00-10:30 (L.O. 10:00)

ランチ 11:30-14:30 (L.O. 14:00)

カフェタイム 14:00 – 17:00 (L.O. 16:30)

ディナー 17:00 – 22:00 (L.O. 21:00)

バータイム 17:00 – 23:00 (L.O. 22:00)

◆ ご予約／問い合わせ：075-371-1808 / [soi.gaeng.kyoto@dusit.com](mailto:soi.gaeng.kyoto@dusit.com)

■ **ASAI 京都四条について**

2023年6月1日に京都の中心地、四条烏丸エリアにオープンしたライフスタイルホテル。

ホテルブランド名の「ASAI (アサイ)」はタイ語で「地元の人と共に生きる」を意味し、探究心旺盛な世代が地元の人のように過ごすホテルを目指し、「BE A LOCAL EVERYWHERE」というコンセプトに掲げる「ライフスタイル」ホテルです。客室数は114室で、スタイリッシュかつ機能的な客室に加え、「Eat (食べる) /Work (学ぶ) /Play (遊ぶ) エリア」と呼ばれる共有スペースや、京都の魅力を地元民のように満喫できる各種アクティビティもホテルの特徴となっています。

詳しくはホテル公式サイト ([ASAI KYOTO SHIJO \(dusit.com\)](https://www.dusit.com/))

Facebook (<https://www.facebook.com/asaikyotoshijo/>)

Instagram (<https://www.instagram.com/asaikyotoshijo/>) をご覧ください。



■ **デュシット インターナショナルについて**

1948年に設立されたデュシット・インターナショナルまたはデュシタニ パブリック カンパニー リミテッド (DUSIT) は、タイ証券取引所に上場している大手ホスピタリティグループです。その運営は、ホテルとリゾート、ホスピタリティ教育、食品、不動産開発、およびホスピタリティ関連サービスの5つの明確で補完的なビジネスユニットで構成されています。グループのホテル、リゾート、高級ヴィラのポートフォリオには、世界19か国で合計7つのブランド (デュシタニ、デュシット デバラナ、デュシット ス



イツ、デュシット D2、デュシット プリンセス、ASAI ホテル、エリートヘブズ) で運営されている 300 以上の施設が含まれます。このグループは、タイで料理学校とホスピタリティカレッジを運営しているほか、タイ、カンボジア、ベトナムで教育部門向けのケータリング会社も運営しています。デュシット インターナショナルの不動産開発、ホスピタリティ関連サービス、食品部門への多様な投資は、持続可能な成長のための長期戦略の一部であり、バランス、拡大、多様化という 3 つの主要分野に焦点を当てています。詳細については、[dusit-international.com](https://dusit-international.com) をご覧ください。デュシットホテル&リゾートの公式写真は、[medialib.dusit.com](https://medialib.dusit.com) からダウンロードいただけます。

<当リリースに関する問い合わせ先>

デュシット・インターナショナル広報代理店 アビアレップス株式会社

TEL:03-6261-5733 担当:早瀬、米山、野間

E-mail: [dusitjapanpr@aviareps.com](mailto:dusitjapanpr@aviareps.com)