

《 本場ヨーロッパのスイーツで、優雅な TEA TIME を 》  
 レストラン kazahana 「東欧スイーツブッフェ」

3月2日～4月7日の土日祝限定

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 福島節雄)、レストラン kazahana (ロビー階)では春恒例の『スイーツブッフェ』を開催致します。今年のテーマは「東欧&ヨーロッパ」。美味しいスイーツやカフェで有名なウィーンやドイツ、チョコレートの本場スイスなどから多彩な美味しさを取り揃えました。

スイーツ大国であるヨーロッパ。フランスをはじめ、様々なお菓子達が歴史とともに生まれ、世界中で愛されています。中でも、スイーツ好きのハプスブルグ家のお膝元であるウィーン地方は「ザッハトルテ」をはじめ様々なスイーツやカフェで有名な地域。ウィーンの人々は午後「ヤオゼ (Jause)」と呼ばれるおやつ時間を設け、コーヒーとお菓子をゆったりと楽しむ習慣があります。



この「ヤオゼ」をイメージし、ウィーンをはじめとするヨーロッパ各地からパティシエが厳選したスイーツ達を、ゆったりと楽しめるブッフェに仕上げました。カレーや日替わりのパスタ、サンドイッチ、ラクレットチーズコーナーなど軽食類も充実し、遅めのランチにも最適。ヨーロッパの香りを感じながら、優雅な午後のひとときをお過ごしください。詳細は以下の通りです。

■■■■ レストラン kazahana 「東欧スイーツブッフェ」の概要 ■■■■

【日時】2013年3月2日～4月7日  
 14:30～16:00 ※土日祝限定

【場所】レストラン kazahana (B1F)

【料金】大人 2,500円

小人 1,500円

幼児 800円

【内容】スイーツブッフェ (左記参照)

軽食 (カレー・パスタなど)

\*ソフトドリンク付



「ドイツ」

- ・ブラックフォレスト: チョコクリームとチェリーをサンドし生クリームで包んだケーキ。
- ・アップルシナモントルト: ドイツのりんごタルト。ザクザクした食感が楽しい。
- ・トッペントルト: ドイツ版レアチーズケーキ



「ウィーン」

- ・リンザタルト: アーモンド&シナモン風味のタルト。クランベリージャムがたっぷり。
- ・ザッハトルテ: 濃厚なチョコレートでコーティングされた代表的なチョコレート菓子。たっぷりの生クリームと一緒に食すのがおすすめ。
- ・クリームシュニッテン: ウィーン版ミルフィーユ



「スイス」

- ・キャロットタルト: シロップ漬けのにんじんがたっぷり入ったタルト菓子。
- ・ベルナーステューブル: スイスのドーナツ。うずまき型と独特の食感が特徴。
- ・チーズシュニッテン: スイスのチーズスフレ



「リヒテンシュタイン」

- ・クグロフ: マリーアントワネットが愛した、クグロフ型と呼ばれる帽子の形をしたスイーツ。典型はマーブルケーキ ほか



本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当: 松下 由紀子

Phone: (075)341-2715 Fax: (075)341-2488 Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp



京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) <http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp>