

伊豆産紅ほっぺのいちごパフェを期間限定で販売 ～伊豆の海やサンゴをイメージしたアートなパフェで早春を先取り～



伊豆今井浜東急ホテル(静岡県賀茂郡河津町 総支配人: 矢田部泰)はティーラウンジ「フローラ」にて、伊豆産の紅ほっぺを使用したいちごパフェを2022年12月31日(土)より期間限定で販売します。

いちごパフェは「伊豆に来ていただく」「季節の味や伊豆の美味しいものを召し上がっていただきたい」とパティシエが想いを込め、昨シーズンに初めて販売いたしました。紅ほっぺの美味しさと、パフェの中のパティシエこだわりの手作りスイーツが大変好評をいただきました。そのいちごパフェを本年も販売します。

■旬の伊豆産苺と地元食材を使用したいちごパフェ

「伊豆産紅ほっぺのいちごパフェ」は、これから旬を迎える伊豆産の紅ほっぺを使用したいちごパフェです。

紅ほっぺは鮮やかな赤色で、果心部も淡赤色。甘味が強く酸味もやや強めで、苺本来の甘酸っぱさとコクを味わえます。ふんわりと柔らかな口当たりの生クリームは、苺の味を邪魔しないようエスプーマで軽やかに仕上げました。

中に入っているプリン静岡産の卵を使用したパティシエ手作りプリン。シナモンクッキーやシフォンケーキ、いちごの寒天もパティシエがひとつひとつ作っています。

地元の食材と手作りにこだわったパティシエ渾身のパフェです。

■土日限定、サンゴをイメージしたアートなプレミアムパフェ

「伊豆産紅ほっぺのプレミアムいちごパフェ」は、サンゴをイメージしたアートなスペシャルパフェです。さざ波のように苺スライスを側面に敷き詰め、グラスから溢れんばかりの苺とブルーベリー、ルビーチョコがサンゴを模しています。

こちらは期間中の土曜日・日曜日・祝日のみ、1日3食限定の販売です。

こちらのいちごパフェをお召し上がりの方には、パティシエがパフェの中身を紹介するイラストを手描きしたランチョンマットをご用意しております。いちごパフェを待つ間、お召し上がりの際にお楽しみください。

■概要

【期間】2022年12月31日(土)～4月上旬予定

※いちごの収穫状況により販売終了

【時間】いちごパフェ提供 11:00～16:00

ティーラウンジオープン 10:00～17:00

【場所】ティーラウンジ「フローラ」(伊豆今井浜東急ホテル 1F)

【料金】「伊豆産紅ほっぺのいちごパフェ」2,500円

「伊豆産紅ほっぺのプレミアムいちごパフェ」4,200円

※「伊豆産紅ほっぺのプレミアムいちごパフェ」は土日・祝日の限定販売、1日3個限定

【詳細ページ】<https://bit.ly/3v4kvQU>



※料金表示にはサービス料10%・消費税10%が含まれております。
※仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※写真はイメージです。



伊豆産紅ほっぺのいちごパフェ



海が見えるティーラウンジ「フロー



パティシエ手描きのランチョンマット



伊豆産紅ほっぺのいちごパフェ



伊豆産紅ほっぺのプレミアムいちごパフェ

■お客様からのお問い合わせ先

伊豆今井浜東急ホテル
レストラン予約（受付時間 10:00～17:00）
TEL：0558-32-2850

■感染症予防対策

お客様や従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止対策に向けた取り組みを実施してまいります。
詳細：<https://bit.ly/2luvj63>

■伊豆今井浜東急ホテル

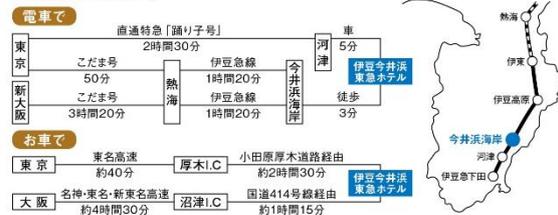
所在地：〒413-0503
静岡県賀茂郡河津町見高今井 35-1
TEL：0558-32-0109
公式WEBサイト：<https://www.imaihana-h.tokyuhotels.co.jp>



■本リリースに関するお問い合わせ（報道関係の皆さま）は下記宛にお願いいたします

株式会社 伊豆今井浜東急ホテル
販売促進：佐藤
TEL：0558-32-0109
FAX：0558-32-1668
E-mail：m.sato@tokyuhotels.co.jp

【交通のご案内】



■河津桜まつり

毎年2月下旬頃に見頃を向かえる本州一の早咲きの桜品種、河津桜(カワツザクラ)は濃いピンクと大きな花弁が特徴です。ホテルのある河津町では、「河津桜まつり」を2023年2月から1カ月間開催します。早春の伊豆で旬のいちごパフェと桜。ここでしか味わえない春のひとときをお楽しみください。

【期間】2023年2月1日(水)～2月28日(火)
【詳細ページ】<https://kawazuzakura.jp/>

