



ニュースリリース
報道関係者各位

2024年11月6日
THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel

京都らしい手毬がモチーフのクリスマスケーキ
「橘～たちばな～」12台限定で販売！！
12月20日まで予約受付



公式サイトはこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/restaurant/nananoichi/plan/95837/>



「THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel」（京都市東山区/総支配人：小川原照枝）は、12月22日（日）から12月25日（水）までの期間、パティシエオリジナルクリスマスケーキ「橘～たちばな～」を12台限定で販売します。

本商品は、口当たり滑らかなレアチーズケーキをベースに、レモン風味のホワイトチョコレートを螺旋状に貼り付けた美しい手毬形のデザインが特徴。センターには、マンダリンオレンジとマンゴーのシロップを染み込ませたビスキュイ生地を使用し、柚子のジュレが絶妙な酸味と香りでアクセントになっています。さらに、ミルクチョコレートのクランブルがケーキの下層に施され、マスカルポーネムースの上にはグレープフルーツと苺が彩りを添えています。

パティシエがひとつひとつ丁寧に仕上げ、こだわりが詰まったクリスマスケーキ「橘～たちばな～」とともに、心温まるひとときをお楽しみください。

※表示料金には消費税 8%が含まれております。
※写真はイメージです。
※数量限定となります。完売の際は、ご了承ください。

商品概要

商品名：橘〜たちばな〜

予約締切日：12月20日（金）まで

お渡し期間：12月22日（日）～12月25日（水）

販売数：期間中限定 12 台

お渡し場所：京フレンチ「ナナノイチ」 B1F（11:00～19:00）

料金：8,000 円

サイズ：直径約 15cm



【お客様ご予約・お問い合わせ】

THE HOTEL HIGASHIYAMA 京フレンチ「ナナノイチ」(7:00～21:00)

TEL：075-533-6112（直通）

<https://www.tokyuhotels.co.jp/higashiyama-h/restaurant/nananoichi/index.html>



予約サイト

E-mail：higashiyama-h.re@tokyuhotels.co.jp

【京フレンチ「ナナイチ」 店舗概要】

所在地：THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel B1F

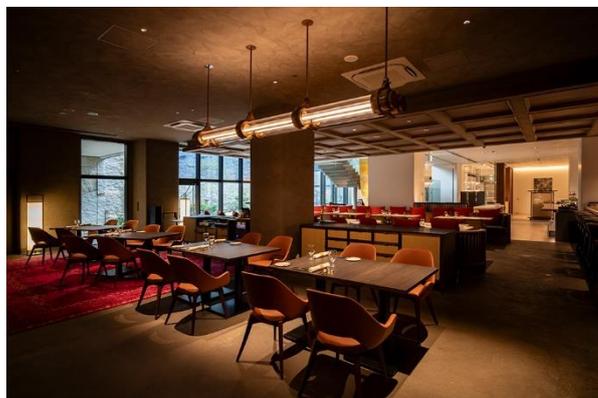
総席数：78席（個室あり）

営業時間：Breakfast/7:00～10:30（L.O. 10:00）

Lunch/11:30～15:00（L.O. 14:00）

Dinner/17:00～22:00（L.O. 20:00）

フランス料理の伝統に和のエッセンスを掛け合わせた個性的な「京フレンチ」をご提供しています。地元京都の食材にこだわり、調味料から野菜まで厳選した素材を使用し、季節を感じられる料理をお届けします。シェフおすすめの上質な肉料理はもちろん、地酒やワインにぴったりのおつまみメニューもご用意し、様々なシーンに合わせてお楽しみいただけます。上質な和の空間で味わう、ナナイチの洗練された京フレンチ。京都の味わい深い魅力とフレンチの華やかさが交差する特別なひとときを、ぜひご堪能ください。



【THE HOTEL HIGASHIYAMA by Kyoto Tokyu Hotel 概要】

所在地：京都市東山区三条通白川橋東入三丁目夷町 175-2

電話：075-533-6109

施設：客室 168 室、レストラン、Tea & Bar、ショップ、プライベートスパ 他

アクセス：京都市営地下鉄東西線「東山駅」徒歩約 4 分

JR「京都駅」より無料シャトルバスで約 20 分

開業日：2022 年 7 月 7 日



【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】
THE HOTEL HIGASHIYAMA マーケティング 清水・池谷・西岡
（京都東急ホテル兼務）
TEL：075-341-2411（京都東急ホテル代表）
E-mail：kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp