

ハイアット リージェンシー 京都

スペシャルオーダースイーツ

大切な方への贈り物、おもたせ、ご自宅での寛ぎのティータイムなど、いつもを少し特別に。ホテルメイドのスペシャルスイーツでお楽しみください。



【新商品】ふィナンシェ

1689年創業以来、お水と素材と技にこだわり、伝統の味を守り続ける京のお麩屋さん「半兵衛麩」とハイアット リージェンシー 京都 ペストリーシェフ 野村 麻記のコラボレーションスイーツができました。

砕いた焼き麩と京白味噌を練り込んでしっとり焼き上げました。上質なバターと京白味噌の香りが広がり、表面はカリッと、中はもっちりとした風味豊かなお菓子です。日本茶やコーヒーとも良く合います。小さな可愛い化粧箱に入れてご用意いたします。

9個入り 1,296円（税込）

16個入り 2,376円（税込）

* 保存料を使わず、一つひとつ丁寧にお作りしています。お早めにお召し上がりください。（賞味期限：2週間）

*5日前までのご予約にて承ります

*発送可



京都ジン “季の美” チョコレート

発売以来、ご好評をいただいている「季の美チョコレート」をご賞味ください。京都プレミアムクラフトジン「季の美 KINO BI」を使い、香り高い、なめらかなガナッシュは大人の味わいです。3種類のチョコレートが入った専用のギフトボックスをご用意いたします。

内容

- ミルクチョコレートと緑茶のガナッシュ（ジャワ島産ミルクチョコレートに緑茶で和の香り）
- ホワイトチョコレートと柚子のガナッシュ（ベルギー産ホワイトチョコレートに柚子の爽やかな香り）
- ダークチョコレートと山椒のガナッシュ（ブラジル産ダークチョコレートに山椒でシャープな味わい）

サイズ：2.6cm x 11.5cm (1本)

3本セット 2,000円(税込)

*3日前までのご予約にて承ります

*配送可（要冷蔵）



ハイアット リージェンシー 京都 特製アップルパイ

ペストリーシェフがその時期最も美味しいリンゴを使って丁寧に一枚一枚焼き上げます。花びらのように重なり黄金に焼きあがった大型のパイは見た目にもサプライズ。爽やかな酸味としっかりした甘みの極上のバランスがどなたにも喜ばれる味わいです。10月半ばからは紅玉リンゴでお作りします。

30cm 2,500円(税込)

*前日までのご予約にて承ります

*発送不可



チョコヘブン

チョコレートと卵白を丁寧に合わせ、低温でじっくりと焼いたガトーショコラです。口どけが良く、チョコレート好きにはたまらない、まさにヘブんなスイーツです。羊羹のようにお好きなところで切ってお召し上がりください。

28cm 1,650円(税込)

*3日前までのご予約にて承ります

*発送可(要冷蔵)



レモンジンガー

クグロフ型で焼き上げた、パートドフリユイ（フルーツピューレをゼリーで固めたもの）とレモンピールを加えたレモン味のパウンドケーキです。爽やかながら、すっきりとした酸味とシュガーコーティングの甘みが調和した大人のケーキです。

12cm 1,500 円(税込)

*3 日前までのご予約にて承ります

*発送可（要冷蔵）

ご予約・お問い合わせ

ハイアット リージェンシー 京都

ペストリーブティック

営業時間: 11:00am - 9:00pm

電話: 075-541-3204

E メール: trattoriasette.kyoto@hyatt.com