

シグネチャースイーツ  
ゆずチェッコシフォンケーキ



イタリアの定番リキュール「リモンチェッコ」をヒントに、独特の芳香と気品ある柑橘味を持つ京都産の柚子を使ったゆずチェッコを主役にしたふわふわの口どけも人気のシグネチャースイーツです。

上品な甘みと、お口いっぱい広がる柚子の香り、爽やかな余韻で後味もすっきり。どなたにもお召し上がりいただけるスイーツです。柚子をイメージした特製ボックス、柚子のイラストを添えたショッピングバッグも愛らしく、手土産や贈り物にぴったりです。



価格:2,400 円(税込)

※配送可

※ご予約は 3 日前まで承ります

※賞味期限:1 週間

ご予約・お問い合わせ

ハイアット リージェンシー 京都 2F

ペストリーブティック

電話: 075 541 3204

E メール: [pastryboutique.kyoto@hyatt.com](mailto:pastryboutique.kyoto@hyatt.com)



## ハイアット リージェンシー 京都

### 総料理長 マルコ トッレ

アロマティックでフレッシュ、ほどよい甘みと豊かな香りをもつ京都産の柚子に出会い、柑橘系のオリジナルリキュールをつくり、それを使ったお菓子をつくってみたいと思いました。アイデアのベースになったイタリアの代表的な柑橘系リキュール「リモンチェットロ」は、いわば日本の自家製梅酒のような存在。マンマ（母）の味として、各家庭ごとに伝わるレシピもあるほどです。

何度も試作を重ね、ようやく完成した「ゆずチェットロシフォンケーキ」は、私が初めて出会ったときに感じた、鮮烈な柚子の香りを忠実に表現しています。イタリアと京都が出会った至高の香りをお楽しみいただけたら幸いです。

### 総料理長 マルコ トッレ プロフィール

サンレモのミシュラン一つ星レストラン「Paolo & Barbara」を皮切りに、ミシュラン 2 つ星レストランや有名ホテルにて 20 年に渡る料理人としてのキャリアを積む。グランド ハイアット 香港、パーク ハイアット サイゴンの総料理長を経て、2018 年より現職。イタリア・サンレモ出身。



## エグゼクティブ ペストリーシェフ

### 内海 清(うつみ きよし)からのご挨拶

ハイアット リージェンシー 京都のペストリーシェフとして「ペストリーブティック」に並ぶスイーツはもちろん、レストランやウエディング、イベントなど、ホテルでご提供するスイーツ全般を担当いたします。どうぞよろしく願いいたします。

地元京都の食材や旬のフルーツなどを積極的に活用し、高品質のお菓子を皆様にお届けしてまいります。ヨーロッパや中国での海外経験をお菓子作りに反映させていければと思っています。ひとつひとつに心を込めたお菓子をどうぞお楽しみください。