

2013年9月



グランドプリンスホテル京都

かぼちゃに洋梨、いちじく…

秋の味覚のハロウィンメニューを販売



グランドプリンスホテル京都(所在地:京都府京都市左京区宝ヶ池、総支配人:広瀬康則)は、ホテル内レストラン「ポンドカフェ」と「バー アスコット」にて、旬のかぼちゃや洋梨、いちじくを使った秋の特別メニューを販売いたします。健康志向の女性にも嬉しい 野菜や果物を使ったハロウィンメニューをご提案いたします。

ハロウィン特別メニュー

Take Out メニュー<スイーツ&ブレッド>

【販売期間】2013年10月5日(土)～10月31日(木)

【販売場所】グランドプリンスホテル京都 ポンドカフェ<1F>

【販売時間】11:30A.M.～9:00P.M.(テイクアウト)

①かぼちゃプリン 1個¥600

かぼちゃのピューレとクリームチーズを使った濃厚なプリン。チョコレートやシュークリームで可愛くトッピングしました。

②いたずらおぼけ 1個¥450

いちじくのジュレが入った、果実感たっぷりの洋梨のムース。大きなチョコレートの帽子が特徴的。

③ジャック・オ・ランタン 1個¥230(9月26日より販売)

かぼちゃクリームがかぼちゃの生地のパンの中にとっぷり。皮で可愛い顔を描きました。



特別メニュー<カクテル>

【販売期間】2013年10月31日(木)まで

【販売場所】グランドプリンスホテル京都 バー アスコット<1F>

【提供時間】8:00P.M.～11:30P.M.(11:00P.M.ラストオーダー)

★Honey Autumn 1杯¥1,200

かぼちゃのピューレを使ったかぼちゃのカクテル。メイプルシロップやミルク、ラム、シナモンなどを入れ、お酒が苦手な方にも飲みやすい甘いカクテルに仕上げました。

※カクテルは、別途サービス料(10%)を加算させていただきます。



【お客さまからのお問合せ・ご予約】 TEL:075-712-1111(代表)

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先は
株式会社プリンスホテル 京都・滋賀マーケティング戦略
TEL:075-712-1150 FAX:075-712-4848

でかける人を、ほほえむ人へ。
西武グループ