



Berryts

大分県産ブランド苺

ベリーツとは？



「ベリーツ」は大分県が8年の歳月をかけて開発したオリジナルの苺品種です。「鮮やかな赤色」「糖度の高さ」「香りのよさ」といった特徴があります。12月～2月にかけて収穫量が多く、美味しい季節を迎えます。畑を染める「光る赤い宝石」をご堪能ください。

2025年1月・2月 豊後水道の魅惑

〔ブランドフルーツフェア〕

大分  
ベリーツ

Berryts



愛媛  
甘平

Kan-pei

光る赤い宝石と輝く橙の珠玉

ブランドフルーツが彩るホテルメイドの味わいをお楽しみください。

ホテルオークラ京都の1階カフェ「レックコート」と2階バー「チッペンデル」で大分県・愛媛県産のブランドフルーツを使ったスイーツ&カクテルフェアを開催。

該当メニューをご注文いただいたお客様は、アンケートに回答いただきますと

大分県産 苺「ベリーツ」・愛媛県産 柑橘「甘平」が当たるプレゼントキャンペーンにご応募いただけます。

ぜひこの機会にホテルパティシエ、バーテンダーが創作するブランドフルーツを使ったスイーツやカクテルをお楽しみください。

※季節のフルーツのため、発送時賞品が変更になる場合がございます。

愛媛県イメージアップ  
キャラクター みきやん  
許諾番号:611055



Kan-pei

愛媛県産ブランド柑橘

甘平(かんべい)とは？

「甘平」は愛媛県が育成し、県内でのみ栽培しているオリジナルの柑橘品種です。「爽やかな香りと濃厚な甘み」「シャキッとした食感」が特徴で、鮮やかな橙色から「紅かんべい」の愛称で親しまれています。1月下旬～3月上旬に収穫の最盛期を迎え、果汁の詰まったやや平たい「輝く橙の珠玉」が山々を彩ります。

※1月上旬は出荷状況により愛媛県産ブランド柑橘「紅まどんな」を使用する場合がございます。





café  
LEC COURT 1/4・2/28



レックコート  
パティシエ  
畑瀬 七海 *Patissier*

スイーツプレートは両方のフルーツを食べ比べていただけるよう、ティラミスや大福など8種類のスイーツを盛り込みました。「ベリーツパフェ」にはマスカルポーネムースやバニラアイスクリームを、「甘平パフェ」にはヨーグルトムースや白玉を合わせ、華やかに仕上げました。ぜひ目でも舌でもお楽しみください。

- ①「大愛同盟」コーヒー または 紅茶付き ￥3,300
- ②「ベリーツパフェ」 ￥2,000
- ③「甘平パフェ」 ￥2,000

café  
LEC COURT 1/6・2/28



ホテルオークラ京都  
シェフパティシエ  
黒沢 昌弘 *Chef Patissier*

「ベリーツ」と「甘平」のみずみずしさを味わっていただけるよう、2種類のスイーツをご用意しました。タルトはカスタードクリームにジューシーな果実をたっぷり飾り、カップスイーツはゼリーやムースと果実が織りなす層の美しさにもこだわりました。お土産にもおすすめです。

- ④「ベリーツタルト」
  - ⑤「ベリーツストラータ」
  - ⑥「甘平タルト」
  - ⑦「甘平ストラータ」
- 各¥780(税込)



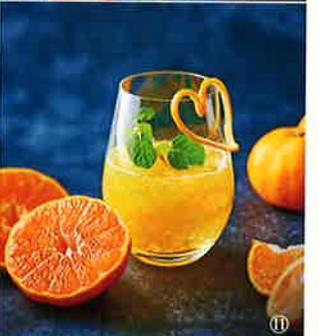
CHIPPENDALE  
1/1・2/28



チップペンデル  
マネージャー  
森口 仁 *Manager*

シャンパンカクテルは、香り・酸味・甘味のマリアージュを堪能いただけます。オリジナルカクテルでは、「ベリーツ」はラズベリーなどを合わせてベリー感を際立たせ、「甘平」はゼリーにして食感も愉しめるようにいたしました。旬の味わいを、腕によりをかけたカクテルでどうぞ。

- ⑧「ベリーツレオナルド」 ￥2,400
- ⑨「甘平ミモザ」 ￥2,400
- ⑩「Esteem Love ～尊重と愛情～」 ￥1,800
- ⑪「オレンジジュエル」 ￥1,800



## ホテルオークラ京都

〒604-8558 京都市中京区河原町御池 地下鉄東西線「京都市役所前駅」直結  
Phone: (075)211-5111(代表) www.hotel.kyoto/okura/

### カフェ レックコート 1F

(営業時間) 10:00~20:00(L.O.)  
※10:00~11:00は限定メニュー

(お問い合わせ) Phone: (075) 254-2517

### バー チップペンデル 2F

(営業時間) 喫茶14:00~16:45(L.O.) ※土・日・祝日のみ営業  
バー 17:00~23:00(L.O.) ※水曜休業  
※カバチャージ1名様 ¥440(税込)

(お問い合わせ) Phone: (075) 254-2541