



2024年9月4日

栗やキノコ、秋の味覚を楽しんで
ベーカリー&スイーツ ピコットにて秋季限定商品販売開始！
富士屋ホテル

国際興業グループの富士屋ホテル株式会社(本社/神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/代表取締役 社長 安藤 昭)では富士屋ホテル(神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/取締役 総支配人 飯田 慶)のベーカリー&スイーツ ピコットにて秋季限定商品の販売を開始いたしました。

富士屋ホテルでは、リゾートホテルならではの季節感を大切にした商品を販売しております。栗に見立てた新作パンの中身は栗の甘露煮の食感も楽しめる餡を包み込んだ見た目もかわいらしい1品になりました。又、例年ご好評いただいている秋のモンブランや、茸をふんだんに使用したキッシュも再登場。

お土産や、イートインスペースでの秋の箱根観光のひとときに、ぜひご賞味ください。

ベーカリー&スイーツ ピコットにて秋季限定商品販売開始!概要



*パン オ マロン

【商品詳細】マロンペーストに白あんと刻んだ栗の甘露煮を加えた餡を菓子パン生地で包み、栗の形に焼き上げた秋限定商品です。

【価 格】 イートイン¥458(税込)/テイクアウト¥450(税込)

【販売期間】 2024年9月1日(日)~2024年11月30日(土)まで



*秋のモンブラン

【商品詳細】ヘーゼルナッツのメレンゲの上に、チョコムース、生クリーム、栗の渋皮煮クラッシュを重ね、コクを出すためにこしあんを加えたマロンクリームを絞りました。

【価 格】 イートイン¥815(税込)/テイクアウト¥800(税込)

【販売期間】 2024年9月1日(日)~2024年11月30日(土)まで



*ポルチーニとブラウンマッシュルームのキッシュ

【商品詳細】ポルチーニとブラウンマッシュルーム、オニオン、ベーコン、松の実を使用。ポルチーニは乾燥と冷凍の2種を使用し、より食感と香りを高め、また、茸類を一晩つけおきした牛乳を食材と混ぜ合わせることで、さらにきのこの美味しさを感じられます。

【価 格】 イートイン¥968(税込)/テイクアウト¥950(税込)

【販売期間】 2024年9月1日(日)~2025年1月15日(水)まで



ベーカリー&スイーツ ピコット
【営業時間】 9:00～17:00



ホテル外観

本件に関する報道各位からのお問い合わせは
富士屋ホテル
営業企画課
担当/田島 日向子
TEL:0460-82-2211 FAX:0460-82-2210
〒250-0404 神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下359
<https://www.fujiyahotel.jp/>

