

2026年9月2日

秋の実りを味わう、ピコットの新作
秋の素材を贅沢に仕立てた、季節限定の商品
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 久保田 紀和)のベーカリー&スイーツ ピコットにて、季節限定の新作ベーカリー&スイーツを販売開始いたしました。

秋の味覚をふんだんに取り入れた、季節限定の新作4品が登場します。紫いものやさしい甘みを楽しむ「紫いもカヌレ」や、3種のきのこことベーコンを合わせた「きのこことベーコンのチーズバケット」、紫いもといちじくを重ねた「紫いもといちじくのモンブラン」、香ばしいほうじ茶と栗、黒糖キャラメルを組み合わせた「ほうじ茶マロン」。秋ならではの素材が織りなす、豊かな香りと味わいをお楽しみいただけます。季節の移ろいを感じながら、ひと足早い秋の味覚をお楽しみください。

ベーカリー&スイーツ ピコットにて期間限定商品販売開始！



***紫いもカヌレ**

【商品詳細】紫芋パウダーを生地に練り込んだカヌレ。
上部に紫芋パウダーを加えたホワイトチョコレートをかけて仕上げました。

【価 格】¥400 (税込)

【販売期間】～2026年11月30日(月)



***きのこことベーコンのチーズバケット**

【商品詳細】自家製ホワイトソースに、エリンギ・シメジ・マッシュルームの3種のキノコとベーコンを加え、チーズをかけて焼き上げた食事系パン。パン生地はオーブナイトバゲットの生地を使用しています。

【価 格】¥600 (税込)

【販売期間】～2026年11月30日(月)



***紫いもといちじくのモンブラン**

【商品詳細】いちじくとカスタードクリームを合わせて焼き上げたタルトにスポンジ生地と生クリームを重ね、なめらかな紫芋クリームを絞ったモンブラン。セミドライいちじくの濃厚な味わいと、香ばしいパイクラムの食感をアクセントとなる、秋の味わいをお楽しみいただけるモンブランです。

【価 格】¥800 (税込)

【販売期間】～2026年11月30日(月)



***ほうじ茶マロン**

【商品詳細】ほうじ茶のムースに黒糖キャラメルと渋皮栗を合わせ、上にはマロンクリームと栗を添えて仕上げました、ほうじ茶の香ばしい風味に、栗のやさしい甘味と黒糖キャラメルのコクが重なり合う、ムースケーキです。

【価 格】¥800 (税込)

【販売期間】～2026年11月30日(月)

※いずれもベーカリー&スイーツ ピコット にて販売
【営業時間】ベーカリー&スイーツピコット 8:00～17:00

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/杉山夏生

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/>