



## プレスリリース

2023年07月19日

夏季限定 涼味あふれる夏の口福スイーツ&天然酵母パン  
「ピーチメルバ」「ペシエ 桃のチーズケーキ」「シトラスハニーパン」の販売開始！  
富士屋ホテル

富士屋ホテル(神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/常務取締役 総支配人 佐藤 計)では、ホテル内ラウンジとベーカリー&スイーツ ピコットにて夏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商品を提供しております。今年の夏はレモンと桃を使い、爽やかな口あたりの3商品をご用意いたしました。フロントロビーに隣接するラウンジでは古くから愛される夏の定番スイーツ「ピーチメルバ」を、ベーカリー&スイーツ ピコットではパストリーシェフが考案した「ペシエ 桃のチーズケーキ」、ベーカリーシェフの自信作「シトラスハニーパン」をご提供いたします。ベーカリーにはイートインスペースもございますので、夏の箱根観光のひとつに是非お立ち寄りください。



ピーチメルバ



ペシエ 桃のチーズケーキ



シトラスハニーパン

### 夏季限定 ピーチメルバ ペシエ 桃のチーズケーキ シトラスハニーパンの販売開始!概要

#### \*ピーチメルバ

【商品詳細】長く愛される富士屋ホテル夏の定番スイーツ。コンポートにした白桃とバニラアイスが絶妙な味わいのスイーツにシャンパンジュレを合わせ、大人向きのグラススイーツにアレンジしました。

【提供場所】ラウンジ・オーキッドまたはオーシャンビューパーラー 9:30~17:30(L.O 17:00)

【価格】¥3,100(ブレンドコーヒーまたは紅茶付き) \*単品¥1,700 (いずれも消費税・サービス料込)

【販売期間】2023年8月31日(木)まで

#### \*ペシエ 桃のチーズケーキ

【商品詳細】リコッタチーズを使用したレモン風味のチーズケーキ。ホワイトチョコを加えたバニラクリーム、その上から桃のムースを重ねました。デコレーションに桃のコンポート、ホワイトチョコレートを飾ります。レモン風味が爽やかなチーズケーキと、さっぱりとした口当たりの桃のムースのコンビネーションを楽しめるスイーツです。

【販売場所】ベーカリー&スイーツ ピコット(9:00~17:00)

【価格】イートイン¥713(税込)/テイクアウト¥700(税込)

【販売期間】2023年8月31日(木)まで

#### \*シトラスハニーパン

【商品詳細】国産レモンを使用して作る自家製の天然酵母を5日間かけて仕込み、最適な発酵状態を見極め生地に練り込みます。はちみつ漬けにしたレモンスライスを重ねて焼成し、仕上げにレモンのナパージュと砕いたピスタチオ、粉糖でデコレーションしました。天然酵母の優しい甘みが広がるブリオッシュ生地と、レモンピールのほのかな苦みをアクセントに仕上げた自信作です。

【販売場所】 ベーカリー&スイーツ ピコット(9:00~17:00)

【価 格】 イートイン¥1,222(税込)/テイクアウト¥1,200(税込)

【販売期間】 2023年8月31日(木)まで



ラウンジ・オーキッド



オーシャンビューパーラー



ベーカリー&スイーツ ピコット



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

料飲部 企画・販売促進

担当/大田 笑子

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/>

