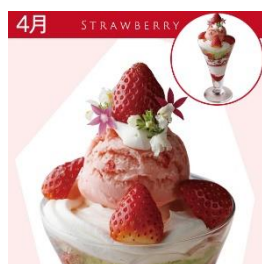




2024年4月12日

箱根ホテルのキッチンスタッフ全員で創作したパフェ
「Seasonal Parfait 2024」を販売中!
箱根ホテル

箱根ホテル（神奈川県足柄下郡箱根町箱根 65/支配人 久保田 紀和）では、2024年4月より、「Seasonal Parfait 2024」を販売中です。箱根ホテルは、昨年創業100周年を迎え、次の100年に向けて新たにスタートいたしました。昨年好評でした箱根ホテルキッチンスタッフ全員で創作した季節に合った月替わりパフェを美しい芦ノ湖を眺めながらゆっくりとした時間の中でお召しあがりください。



「Seasonal Parfait 2024」を販売中!概要

画像はイメージ

【商品名】 Seasonal Parfait 2024

【内容】 月替わりのパフェを提供

【料金】 2,100円～2,500円 *スイーツとコーヒーまたは紅茶付き(税サ込)
(料金は月ごとに異なります)

【販売期間】 2025年3月31日(月)まで

【提供場所・時間】 レイクビューラウンジ イル ラーゴ
11:00～18:00 (17:00ラストオーダー)

【各月の内容】

4月 旬の苺パフェ ¥2,400

旬の苺と上品な白ワインのジュレが織りなす、贅沢なパフェ。ピスタチオアイスとキャラメリゼされたアーモンドの香ばしさがアクセントに。苺のアイスとエディブルフラワーで華やかに仕上げたパフェです。

5月 立夏の柑橘パフェ ¥2,300

一口で爽やかさと華やかさを感じる、オレンジソルベと白ワインジュレ。焼き柑橘の香ばしさとカスタードクリームが絶妙なバランスを。クランブルの食感やホワイトチョコレートとの相性をお楽しみください。

6月 アメリカンチェリーのパフェ ¥2,300

濃厚な果汁のアメリカンチェリーに、コクのあるピスタチオアイスとバニラアイス、アールグレイのジュレ、クランブル、ルビーチョコの飾りをつけて上品かつ見た目もゴージャスに。目でもお楽しみいただけるアートなパフェです。

7月 マンゴーのパフェ ¥2,400

マンゴーの芳醇な香りとマスカルポーネの濃厚な味わいが絶妙！カラフルなエディブルフラワーが可愛い一品です。レモンの泡がアクセントとなり、さらに爽やかさをプラス。ワッフルやクランブルの食感も楽しめる夏にぴったりのマンゴーパフェです。

8月 桃のパフェ ¥2,300

その日一番美味しく召しあがれる桃を使用した、贅沢な桃のパフェ。白桃の爽やかな甘さ、桃のソルベのひんやり感、シャンパンジュレの華やかさ、マスカルポーネ風味のクリームの濃厚さ、さらにラズベリーの酸味が絶妙に調和する一品。ぜひ旬の桃をパフェでお楽しみください。

9月 さつまいもと栗のパフェ ¥2,500

モンブランクリームにさつまいもと栗のシロップ漬け、チョコムースの甘味に程よい苦みのコーヒーゼリー。ラズベリーのジュレとカシスアイスの酸味がアクセントに。スパイス香るクランブルの食感もお楽しみください。

10月 柿とシャインマスカットのパフェ ¥2,500

柔らかな柿のコンポートとシャインマスカットを濃厚なホワイトチョコレートのクリーム、葡萄のシャーベットとマスカルポーネアイス、爽やかなマスカットのジュレで上品に仕上げました。フレッシュな柿も添えて秋ならではのスイーツをお楽しみください

11月 洋梨とキャラメルのパフェ ¥2,100

甘くみずみずしい旬の洋梨をキャラメリゼ、シャーベット、コンポート、ブランマンジなど様々な味でお楽しみいただけます。カリッと食感のアクセントにキャラメリゼしたアーモンドを。ほろ苦くコクのあるキャラメルアイスやソースを合わせました。香ばしさと甘み、食感の絶妙なコントラストを楽しめます。

12月 チョコパフェ ¥2,300

しっとりチョコクッキーとパイのサクサク感。ピスタチオアイスの風味が広がり、メレンゲの雪だるまと苺のサンタクロースがおいしさをキュートに演出する王道のチョコパフェです。

1月 国産レモンのパフェ ¥2,100

生姜のジャムを挟んだマカロン、クリームチーズとバニラのアイス、グラスの中にはマスカルポーネクリームとさっぱりとしたレモンゼリー、岩塩のクッキーを挟み食感と味わいをアクセントに。レモンの甘酸っぱさとやさしいミルク感が調和した、どこを食べても美味しい！おすすめスイーツです。

2月 初春の柑橘パフェ ¥2,500

チョコレートと柑橘を使った爽やかな味のパフェです。ミルクチョコのクリームやチョコレートのアイスクリーム、カカオニブのメレンゲ、アールグレイのジュレとラムレーズンで上品な味わいに。食べるほど新しい味が楽しめるパフェです。

3月 ブラッドオレンジのパフェ ¥2,300

ブラッドオレンジ、ローズマリーの香る白ワインのジュレとオレンジのシロップ漬けによって中層は苦味を基調とし、バニラアイス、ナッツ、バニラビーンズが入ったカスタードなども入っており甘味だけでなく、辛味、酸味、苦味のバランスの取れたスイーツです。

箱根ホテル

富士屋ホテル レイクビューアネックス [箱根ホテル](#) (神奈川県足柄下郡箱根町箱根65/支配人 久保田 紀和) では、2023(令和6)年6月15日(木)に創業100周年を迎えました。1923(大正12)年、江戸時代から箱根宿の本陣・旅籠の中で明治以降も長く続いた由緒ある旅籠「はふや」を前身に、インフラの発達など東京・箱根間の利便性の向上による箱根芦ノ湖へのさらなる集客を見込んだ富士屋ホテル三代目社長の山口正造は「はふや」を買収し、箱根ホテルを創業しました。幾度の自然災害と大戦を乗り越え、多くの皆様に愛され、大正、昭和、平成、令和と日本の一世紀を見つめ続けてきた箱根ホテル。箱根・芦ノ湖畔に佇む富士屋ホテルレイクビューアネックス 箱根ホテルでくつろぎのひと時をお過ごしください。



創業当時の箱根ホテル



現在の箱根ホテル

本件に関する報道各位からのお問い合わせは

箱根ホテル

営業課

担当/久保寺 伸彦

TEL 0460-83-6311 FAX 0460-83-6314

〒250-0521 神奈川県足柄下郡箱根町箱根 65

<https://www.hakonehotel.jp/>

