



2024年6月6日

涼やかスイーツ&夏野菜のヴィーガンブレッド
ベーカリー&スイーツ ピコットにて夏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 勝俣 伸)では富士屋ホテル(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)のベーカリー&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販売しております。箱根の紫陽花をイメージしたブルーベリーのケーキや桃、ライチを使った涼やかなケーキで夏を演出します。ベーカリーは社内で開催したパンコンクールから生まれたヴィーガンブレッドをベースに、販売に向けて更に改良を重ねました。お土産にも、またイトインスペースで夏の箱根観光のひとつときにご賞味ください。



ベーカリー&スイーツ ピコットにて夏季限定商品販売開始!概要



***タルトミルティーユ**

【商品詳細】 紫陽花をイメージした淡い紫色のブルーベータルト。自家製ブルーベリージャムを使ったクリームでフロマージュブランのムースをデコレーションした爽やかな味わいのケーキです。

【価格】 イートイン¥713(税込)/テイクアウト¥700 (税込)

【販売期間】 2024年6月1日(土)~2024年6月30日(日)まで



***ペシエ**

【商品詳細】 ピーチメルバをイメージしたグラスデザート。桃とホワイトチョコクリーム、フランボワーズソースを重ねアクセントにアーモンドのプラリネットを加えた夏らしいスイーツ。

【価格】 イートイン¥764(税込)/テイクアウト¥750(税込)

【販売期間】 2024年7月1日(月)~8月31日(土)まで



*ル リチ

- 【商品詳細】サクサクのクッキー生地にスポンジ、ライチジュレ、ゆずクリームを重ねライチムースで包んだドームケーキ。ライチの甘みとゆずの酸味が絶妙なすっきり爽やかな味わい。
- 【価 格】 イートイン¥764(税込)/テイクアウト¥750(税込)
- 【販売期間】 2024年7月1日(月)～8月31日(土)まで



*夏野菜のフォカッチャ

- 【商品詳細】米粉で作った生地に4種の夏野菜をトッピングして焼き上げたヴィーガンフォカッチャ。ガーリックオイルと焦がし醤油の香りが食欲をそそります。
- 【価 格】 イートイン¥509(税込)/テイクアウト¥500(税込)
- 【販売期間】 2024年6月1日(土)～8月31日(土)まで



*パン オ トマテ

- 【商品詳細】ドライトマトをパン生地に混ぜて焼き上げた食事パン。2種類の小麦粉を使用し、歯切れの良いモチモチ食感に仕上げました。動物由来の食材を使用しないヴィーガンブレッドです。
- 【価 格】 イートイン¥509(税込)/テイクアウト¥500(税込)
- 【販売期間】 2024年6月1日(土)～8月31日(土)まで



ベーカリー&スイーツ ピコット



ホテル外観

ベーカリー&スイーツ ピコット

【営業時間】 9:00～17:00

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

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/>

