



さっぱりした甘さ！自家製練乳シャーベットのしろくまと
色とりどりのフルーツが楽しめる

“城くまパフェ”誕生

期間限定：2018年8月6日（月）～9月30日（日）

SHIROYAMA HOTEL kagoshima（鹿児島市 代表取締役社長 東 清三郎）は、2018年8月6日（月）～9月30日（日）“城くまパフェ”をカフェサロンで提供します。宿泊はもとより、鹿児島県内のお客様からも多く寄せられた「鹿児島の名物・しろくまをホテルで食べたい」というリクエストに応えました。練乳とフルーツがたっぷり入ったかき氷（しろくま）をイメージした味わいで、キュートな顔が目を引くパフェ。ホテルの名称とかけて“城くまパフェ”と名付けました。

お客様たちにとって楽しい思い出になるようにと、夏休み中、小学生以下にはお得な料金で提供します。



西側1Fカフェサロンで提供

おいしさのポイント

① 愛らしい顔立ちのしろくま

練乳シャーベットを顔に見立てて、目・耳はチョコレート、鼻は大納言、口周りは生クリームでつくりました。キュートで、どことなく漂う気品はホテルメイドならではの。

② 練乳を練り込んだ自家製シャーベット

しろくまを形づくる練乳シャーベットは、大納言、ミカン、パイナップルの他に、クラッシュアイスも加えた、賑やかで楽しい食感です。グラスの下の層にも入って、2度味わえます。

③ 色とりどりのフルーツをトッピング

メロン、ドラゴンフルーツ、グレープフルーツ、パイナップル、バナナ、マスカット、サクランボなど、色とりどりのフルーツをトッピング。香り高くジューシーな味わいが楽しめます（※フルーツの種類は仕入状況により変動する場合があります）。

料金

1,300円 ※夏休み期間限定で小学生以下は1,000円（どちらも税込）

提供店

カフェサロン（西側1F） 営業時間／平日 10:00～21:00 土日祝 9:00～21:00（どちらもLO 20:30）
問い合わせ／0120-24-3205／099-227-3022（携帯の場合）

■本リリースに関するお問い合わせ先

SHIROYAMA HOTEL kagoshima 〒890-8586 鹿児島市新照院町 41-1

営業企画部 寺田隆輝 TEL：099-224-2212 FAX：099-224-6686

E-mail：terada@shiroyama-g.co.jp