

ERUTAN

RESTAURANT / BAR

オールデイカジュアル・ダイニング「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」
最旬素材を使ったクリエイティブなパフェ第6弾「白桃とラベンダーのサマーパルフェ」を
2021年8月1日(日)より期間限定で販売！



京都・河原町に位置するオールデイカジュアル・ダイニング「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」では、農薬使用を極力減らし小規模生産で極上の環境で育てられた完熟白桃のみを、グラスいっぱいにとっぷり使用した「白桃とラベンダーのサマーパルフェ」を2021年8月1日(日)より期間限定で提供いたします。

「白桃とラベンダーのサマーパルフェ」は、パティシエがピックアップした最旬素材を使ったクリエイティブパフェシリーズ第6弾となります。ひとつのパフェにつき桃を丸々ひとつとたっぷりと使用しており、熟れた桃とソーテルヌ(貴腐ワイン)のミルクィなアイスクリームが重なり合うパフェは、一口食べれば口いっぱいに官能的な果汁と芳香が広がります。瑞々しさの洪水の中で、ざくざくとしたクランブルが食感にアクセントを生み出し、うっすらロマンチックに香るラベンダーのジュレは味わいの構成に仄かな複雑味をもたせ桃の更なる魅力を引き出します。香り・食感・桃×ラベンダーの組みあわせの妙を、お楽しみください。

PARFAITERIA ERUTAN #6 白桃とラベンダーのサマーパルフェ ¥1,800(税サ込)

販売期間: 2021年8月1日(日)～8月末予定

【お得なセットドリンク】

RELAX TEA ¥500

緊張や不安、イライラを鎮める働きに作用するハーブブレンド《カモミール・ローズヒップ・リンデン・ジャスミン・レモングラス・ミント》

SKIN-CARE TEA ¥500

シミを抑制や、疲労の回復の働きに作用するハーブブレンド《ルイボス・ローズヒップ・ハイビスカス・ヒース・カモミール》

CHAMPAGNE ¥1,100

キャティア / アンティーク プルミエクリュ 辛口シャンパーニュ

【画像はこちらからダウンロードをお願いします】 <https://ux.nu/3hHQp>

<この件に関するお問い合わせ先>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：渡辺

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

〈ご予約について〉

- ◎前日15:00までの事前予約のみ <完全予約制>
- ◎提供時間:14:30～17:00 (16:30 最終入店)
30分ごとに1～3名の1グループずつ
- ◎当商品の、卵・小麦・乳製品・ナッツ・アルコール・桃・ラズベリーのアレルギー対応はいたしかねます。予めご了承ください。
- ◎「テイastingバー」ゾーン限定の商品です。

オーダーが入ってからお客様の目の前でパティシエがおつくりするライブ感を是非お楽しみください。



〈店舗概要〉

「ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)」は、オールデイで楽しめるカジュアル・ダイニングです。メニューは、イタリア・ミラノで日本人オーナーシェフとして初の一つ星を獲得した徳吉洋二シェフが監修し、野菜を軸としたメニュー構成です。徳吉シェフの代名詞ともいえる一品「魚拓」も「ERUTAN」を通じて再構築されました。また、関西に数台しかないイタリア製最高峰老舗スライサーブランド「Berkel(ベルケル)」のスライサーを導入してこだわりの切りたて生ハムを朝食から、ランチ、ディナーでもお楽しみいただけます。



正式名称: ERUTAN

住 所: 京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1F

電話番号: 075-352-3714

営業時間: MORNING 7:00-10:00

LUNCH 11:30-14:00

TEA 14:00-17:00

DINNER 17:30-23:00

BAR 10:00-23:00

※L.O.foodはCLOSE1時間前、Drinkは30分前 時短要請下での営業時間に関しては店舗へ問い合わせ下さい

座 席 数: 102席

nstagram: @erutan_Kyoto

HP: <https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan>