

## 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)」  
 苺をテーマにエレガンスな冬を表現したアフタヌーンティーセット  
 「Winter flowers and strawberry」と、2種のStrawberry Parfaitが  
 2021年12月1日(水)より期間限定で販売決定！



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、苺をテーマにエレガンスな冬を表現したアフタヌーンティーセット「Winter flowers and strawberry」と、2種のStrawberry Parfaitを2021年12月1日(水)より期間限定で提供いたします。

2021年冬のアフタヌーンティーセットは、苺をテーマにその時々で入荷可能な有機または減農薬の苺が主役となり、エレガンスな冬を表現。さらにスタンドにあしらった美しい装花たちが冬の装いを更に引き立たせます。

上段には、数種のベリーとチョコレートガナッシュを合わせた「ベリー&チョコレートマカロン」・ピスタチオのダックワーズにイチゴとルビーグレイプフルーツを合わせた「イチゴとピスタチオのダックワーズ」・イチゴのクリームをあしらった「イチゴ&ホワイトチョコブラウニー」。さらに、フレッシュの苺をホワイトチョコレートでコーティングし、ココナッツと冬を演出する雪の結晶をトッピングいたしました。

中段には、苺尽くしの「イチゴタルト」・アーモンド生地とイチゴバタークリーム、イチゴとグリオットのコンフィチュールを合わせた「イチゴとグリオットのオペラ」・フロマージュブランクリームにイチゴソースとロゼワインジュレをトッピングした「冬のヴェリーヌ」や「イチゴ、パッションフルーツ、バニラのムース」・「イチゴとルバーブのボンボンショコラ」を。

下段には、北欧風オープンサンドとも言われる「3種のスモープロー」をご用意いたしました。

また、別皿には店内で焼き上げたクレープに温かいイチゴのソースをかけた「イチゴのクレープシュゼット」が登場。

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8弾も、今回はたっぷり苺を使用。白を基調とした「White Strawberry Parfait」は、テイastingバーエリアの限定メニュー。有機苺を使用し、「苺尽くし」で構成されたパフェ。アクセントとして、ハイビスカスのジュレやラズベリー、ホワイトチョコレート、苺の香りを移したバニラアイスなど、苺の酸味と旨みがバランスよく堪能していただける内容に仕上げました。

レストランプロアでお召し上がりいただける「Strawberry Parfait」は、「White Strawberry Parfait」とは対照的に赤を基調に国産苺を贅沢に使用、ハイビスカスの香りやアーモンドやパイの食感と香ばしさが加わり、甘みと酸味のバランスが絶妙なさっぱりとした味わいに仕上げました。

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、有機苺とともに冬の京都をご堪能ください。

【画像はこちらからダウンロードをお願いします】 <https://ux.nu/8J2Y3>

<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](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210

## 【アフタヌーンティーセット詳細】



### Winter flowers and strawberry

3,800円(税・サ込/1名さま)

#### 【内容】

##### 上段

- ・ベリー&チョコレートマカロン
- ・イチゴとピスタチオのダックワーズ
- ・イチゴ&ホワイトチョコブラウニー
- ・イチゴ

##### 中段

- ・イチゴタルト
- ・イチゴとグリオットのオペラ
- ・冬のヴェリーヌ
- ・イチゴ、パッションフルーツ、バニラのムース
- ・イチゴとルバーブのボンボンショコラ



##### 下段

- ・3 種のスモープロー



##### 別皿

- ・イチゴのクレープシュゼット



#### 【フリーフローのお飲みもの】

- ・オーガニックティー6種
- LA発のオーガニックティーブランド「Art Of Tea」社より厳選
- ・コーヒー ERUTANオリジナルロースト
- 東京・青山「Little Darling Coffee Roasters」が監修・ロースト

## 【ご予約に関して】

◎前日15:00までの事前予約のみ <完全予約制>

◎12月28日(火)~1月4日(火)は販売休止

◎提供時間:14:00~17:00 (16:00 最終入店 / ドリンクのラストオーダー 16:40)

◎1日限定15セット販売

◎卵、乳、小麦、ナッツ、チョコレート、アルコール、フルーツ(桃・柑橘類・マンゴー・ベリー類・パッションフルーツ)のアレルギー対応または交換はて出来かねます。予めご了承ください。

## 【パフェ詳細】



### テイスティングバー限定 Parfait –White Strawberry Parfait–

価格：¥1,800（税サ込）

販売期間：2021年12月1日(水)～2022年2月末頃

#### 販売に関して

- \* 前日 15:00 までの事前予約のみ（完全予約制）
- \* 提供時間は 14:00～17:00（16:30 最終入店）
- \* アレルギー対応または交換は出来かねます。予めご了承ください。
- \* 12月28日～1月4日は販売休止



### レストランフロア限定 Parfait –Strawberry Parfait–

価格：¥1,300（税サ込）

販売期間：2021年12月1日(水)～2022年2月末頃

#### 販売に関して

- \* レストランフロアにて終日提供
- \* アレルギー対応または交換は出来かねます。予めご了承ください。
- \* 販売休止期間は特になし。

（莓の仕入状況により、年末年始で販売休止となる可能性があります）



## 〈監修シェフ〉

### 徳吉 洋二(トクヨシ ヨウジ)

#### Ristorante TOKUYOSHI

イタリアの名店『オステリア・フランチェスカーナ』でスーシェフをつとめ、同店の二つ星や三つ星獲得に大きく貢献し、「世界のベストレストラン 50」では世界第一位を獲得した実力派。

2015年にミラノで『Ristorante TOKUYOSHI』を開業。オープンからわずか10ヶ月で日本人初となるイタリアの一つ星を獲得した。日本人として生まれ、イタリアで技術を磨いた徳吉シェフ。徳吉シェフが求める「自分らしい料理」とは、日本人のスタイルを取り入れたイタリア料理。

日本とイタリアの伝統を尊重しつつ、両者を深い部分で融合させる。



## 〈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 17:30-21:00

BAR 10:00-21:00

※L.O.foodはCLOSE1時間前、Drinkは30分前

座 席 数: 102席

nstagram: @erutan\_Kyoto

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