



2024年10月3日

秋の味覚を楽しんで  
ベーカリー&スイーツ ピコットにて秋季限定商品3種が追加販売開始！  
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 安藤 昭)では富士屋ホテル(神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下 359/取締役 総支配人 飯田 慶)のベーカリー&スイーツ ピコットにて秋季限定商品3種を追加し、新たに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したい商品をお取り扱いしております。柿に見立てた新作パンの中身はオープンで焼いた柿とブラックペッパーがアクセントのチーズフィリングを包んだ見た目もかわいらしい1品に。又、キャラメリゼしたリンゴとキャラメルクリームをふんわりとしたスポンジで巻き上げたロールケーキ。そして噛むほどに味わい深いオリーブバケットの3品をご用意致しました。お土産や、イートインスペースでの秋の箱根観光のひとときに、ぜひご賞味ください。

ベーカリー&スイーツ ピコットにて秋季限定商品3種追加販売開始概要



\*柿味(かきあじ)チーズパン

【商品詳細】柿のリキュールを使ったパン生地の中には噛むたびに広がる柿の甘みとチーズの旨み、そしてブラックペッパーのさわやかな辛みが複雑なハーモニーを奏でるチーズフィリングを包みました。

【価格】 イートイン¥458(税込)/テイクアウト¥450(税込)

【販売期間】 2024年10月1日(火)~2024年11月30日(土)まで



\*リンゴとキャラメルのロールケーキ

【商品詳細】キャラメルのコクがしっかりと感じられるキャラメルクリームの中にはキャラメリゼしたリンゴとを混ぜ込み、しっとりスポンジで巻き上げたロールケーキです。リンゴの食感、舌の上で溶けるようなクリーミーな質感をお楽しみください。

【価格】 イートイン¥2,241(税込)/テイクアウト¥2,200(税込)

【販売期間】 2024年10月1日(火)~2024年11月30日(土)まで



\*オリーブバケット

【商品詳細】2日間熟成させ小麦の旨味を引き出した生地は表面をカリッと焼き上げ、中からオリーブのジューシーな旨みがあふれ出し、パンの優しい甘みと塩味のバランスが絶妙なハードブレッドです。

【価格】 イートイン¥1,019(税込)/テイクアウト¥1,000(税込)

【販売期間】 2024年10月2日(水)~



ベーカリー&スイーツ ピコット  
【営業時間】 8:00～17:00



ホテル外観

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

営業企画課

担当/田島 日向子

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/>

