



2025年3月28日

箱根ホテルのキッチンスタッフが創作したパフェ  
**「Seasonal Parfait 2025」を販売開始!**  
 箱根ホテル



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）は、運営する箱根ホテル（神奈川県足柄下郡箱根町箱根 65、支配人：久保田 紀和）にて、2025年4月1日（火）より「Seasonal Parfait 2025」の販売を開始いたします。

「Seasonal Parfait」は、箱根ホテル創業 100 周年を記念して始めた季節限定の特別なパフェシリーズで、今年で 3 年目を迎えます。本企画では、季節ごとに異なるフレーバーのパフェを月替わりで提供し、お客様に四季折々の味覚をお楽しみいただけます。箱根ホテルのキッチンスタッフが厳選した旬の食材を使用し、創意工夫を凝らした特別なパフェをご用意しております。芦ノ湖を望む美しいロケーションの中で、贅沢なひとときをお過ごしください。



**「Seasonal Parfait 2025」を販売開始!**

画像はイメージ

- 【商品名】 Seasonal Parfait 2025
- 【内容】 月替わりのパフェを提供
- 【料金】 2,200円～2,600円 \*スイーツとコーヒーまたは紅茶付き(税サ込)  
 (料金は月ごとに異なります)

【販売期間】 2025年4月1日(火)～2026年3月31日(火)

【提供場所・時間】 レイクビューラウンジ イル ラーゴ 11:00～18:00 (17:00 ラストオーダー)

## 【各月の内容】

### 4月 苺のパフェ ¥2,500

旬の苺と上品な白ワインのジュレが織りなす贅沢なパフェ。ピスタチオアイスとキャラメリゼされたアーモンドの香ばしさがアクセントに。苺のアイスとエディブルフラワーで、大人の味わいをお楽しみください。

### 5月 立夏の柑橘パフェ ¥2,400

柑橘の爽やかなさと華やかさを兼ね備えたパフェ。オレンジソルベと白ワインジュレ。焼き柑橘の香ばしさとカスタードクリームが絶妙なバランス。クランブルの食感やホワイトチョコレートとの相性をお楽しみください。

### 6月 アメリカンチェリーのパフェ ¥2,400

上品かつ見た目もゴージャスに。目でもお楽しみいただけるアートなパフェです。濃厚な果汁のアメリカンチェリーに、コクのあるピスタチオアイスとバニラアイス、アールグレイのジュレ、クランブル、ルビーチョコの飾りをつけて見栄えもアップ。

### 7月 マンゴーのパフェ ¥2,500

カラフルなエディブルフラワーが可愛い常夏を感じられるパフェ。マンゴーの芳醇な香りとマスカルポーネの濃厚な味わいが絶妙！ワッフルやクランブルの食感も楽しめ、レモンの泡がアクセントとなり、さらに爽やかさをプラス。

### 8月 桃のパフェ ¥2,400

旬の桃を贅沢に使用した清涼感あふれるパフェ。白桃の爽やかな甘さ、桃のソルベのひんやり感、シャンパンジュレの華やかさ、マスカルポーネ風味のクリームの濃厚さ、ラズベリーの酸味が絶妙に調和する一品。

### 9月 薩摩芋と栗のパフェ ¥2,600

酸味とスパイス香るちょっと大人なパフェ。モンブランクリームにさつまいもと栗のシロップ漬け、チョコムースの甘味に程よい苦みのコーヒーゼリー。ラズベリーのジュレとカシスアイスがアクセントに。スパイス香るクランブルの食感もお楽しみください。

### 10月 柿とシャインマスカットのパフェ ¥2,600

秋ならではの柿とシャインマスカットを使った爽やかで上品なパフェ。濃厚なホワイトチョコレートのクリーム、葡萄のシャーベットとマスカルポーネアイス、爽やかなマスカットジュレで仕上げました。

### 11月 林檎のパフェ ¥2,200

林檎の甘さとシナモンの香りが引き立つ贅沢な層が魅力のパフェ。クランブルやアイス、ジュレが彩りを添え、心満たされるひとときの演出をします。

### 12月 クリスマスのパフェ ¥2,600

クリスマスの特別なひとときを彩るパフェ。苺やフランボワーズの酸味とガトーショコラやチョコレートアイスの甘味が絶妙なバランスの贅沢な一品です。

### 1月 国産レモンのパフェ ¥2,300

爽やかな国産レモンの風味が広がるパフェ。バニラアイスとマスカルポーネアイスのクリーミーさに、レモンクリームやレモンガドの酸味が絶妙に絡み合い、クランブルとグラノーラの食感がアクセントに。甘酸っぱい至福のひとときをお楽しみください。

### 2月 柑橘のパフェ ¥2,600

Happy Valentine, チョコレートと柑橘を使った爽やかな味のパフェ。ミルクチョコのクリームやチョコレートのアイスクリーム、アールグレイのジュレとラムレーズンで少し大人な味わいに。食べるほど新しい味が楽しめるパフェです。

### 3月 ブラッドオレンジのパフェ ¥2,400

柑橘“タロッコオレンジ（ブラッドオレンジ）”使い、甘味、辛味、酸味、苦味のバランスの取れたパフェ。バニラアイス、ナッツ、バニラビーンズが入ったカスタードの甘さとローズマリーの香る白ワインのゼリーとオレンジのシロップ漬けの苦味と調和します。

### 箱根ホテル

富士屋ホテル レイクビューアネックス [箱根ホテル](#)は、2023(令和5)年6月15日(木)に創業100周年を迎えました。箱根の芦ノ湖畔に、江戸時代から箱根宿の本陣・旅籠の中で明治以降も長く続いた「はふや」という旅籠がありました。1923(大正12)年、富士屋ホテル三代目社長の山口正造は、インフラの発達など東京・箱根間の利便性の向上による箱根・芦ノ湖へのさらなる集客を見込み、この由緒ある「はふや」を買収し、箱根ホテルを創業しました。幾度の自然災害と大戦を乗り越え、多くの皆様に愛され、大正、昭和、平成、令和と日本の一世紀を見つめ続けてきた箱根ホテル。箱根・芦ノ湖畔に佇む富士屋ホテル レイクビューアネックス 箱根ホテルでくつろぎのひと時をお過ごしください。



中庭より芦ノ湖、富士山を望むロケーション



創業当時の箱根ホテル



現在の箱根ホテル

本件に関する報道各位からのお問い合わせは

箱根ホテル/営業課  
担当/久保寺 伸彦

TEL 0460-83-6311 FAX 0460-83-6314  
〒250-0521 神奈川県足柄下郡箱根町箱根 65

<https://www.hakonehotel.jp/>