

NEWS RELEASE  
報道関係者各位

## パンケーキの次はこれ！

### “ポップオーバー”

～京都に新登場！ 新食感のパン～

ANAクラウンプラザホテル京都（京都市中京区）は、以前より宴会限定メニューとして大好評の当ホテルオリジナル“ポップオーバー”を、カフェレストラン「コージー」、ティー&カクテル「コトラウンジ」、フランス料理「ローズルーム」、中国料理「花梨」にて、テイクアウト販売を開始いたしました。

“ポップオーバー”とは小麦粉に卵と牛乳を合わせて高温で焼き上げたパンの一種。表面はシュー生地のように「サクサク」、中は「もちり」とした食感。また、シンプルで、飽きのこない味なため、肉、魚料理ともに大変相性の良いパンです。中が空洞になっているので、ハムやサーモンなどをお好みの具材を挟んでサンドウィッチにしたり、クリームや果物を合わせスイーツにとアレンジ自在。

バターとチーズを使用し風味豊かに仕上げた、ANAクラウンプラザホテル京都オリジナル“ポップオーバー”を是非お試し下さい。



「ユニークな形が特徴的な“ポップオーバー”」

# “POPOVER”

## ご家庭でのおいしいお召し上り方

オーブンを中高温（180～200℃）に温め、アルミホイルで包んだポップオーバーを約10分～12分（機種による）温めてお召し上りください。

お好みでバターやオリーブオイルなど、好きなものを付けてお召上がりください。



心和む滝と庭園を臨み、陽光が溢れる明るい店内には、躍動的なbuffetボードに50種類を超えるバラエティに富んだお料理と彩り豊かなデザートが並びます。シェフズキッチンコーナーでは焼きたての牛ステーキをはじめ、ライブ感あふれる調理風景を目でもお楽しみいただけます。



POPOVER（ポップオーバー）

販売価格：1個 300円（税込）

ANAクラウンプラザホテル京都内

1F 「コージー」「コトラウンジ」

B1F 「ローズルーム」「花梨」にて販売！

### ANAクラウンプラザホテル京都について



ANAクラウンプラザホテル京都がある京都の堀川二条は平安時代、日本史上初の関白宣下を受けた藤原基経の邸宅でした。平安京の中でも「最高の館」と謳われた堀河院跡に立地し、庭園の一部が当ホテル駐車場の東北角に復元され、往時の姿をしのぶことができます。江戸時代、当時大ベストセラーになった「養生訓」の著者で儒学者の貝原益軒の学問の師匠である松永昌三の講習堂跡の石碑がホテル入口（東堀川通り）に建てられています。天保年間から幕末まで二条城の大手門の正面に立地することから、越前松平家が藩主を務めた福井藩邸がこの地にありました。

明治維新後の廃藩置県を経て、旧三井財閥の三井家京都本邸となり、第二次世界大戦後の財閥解体ののち裕進観光株式会社がこの地を取得。1963（昭和38年）より、京都全日空ホテルの前身である「二条観光ホテル」を営業しておりました。1986年（昭和61年）6月25日に開業した「京都全日空ホテル」は、2013年2月1日にANAクラウンプラザホテル京都として共同ブランド化しました。古都京都の中央に位置し世界文化遺産「二条城」のほとりにたたずむ寛ぎのホテルとして、ビジネスやレジャーのご宿泊、レストラン、そして宴会や婚礼の会場として、これからも国内外の幅広いお客様に愛されるホテルとして一層のサービス向上に努めてまいります。URL：[www.anacpkkyoto.com](http://www.anacpkkyoto.com)

：本件に関するお問合せ先：

ANAクラウンプラザホテル京都 企画担当 桐山 淳子

TEL：075-231-1155（代表） FAX：075-252-8577 E-MAIL：[marketing@anacpkkyoto.com](mailto:marketing@anacpkkyoto.com)