

KEY PLUS

KEY SHIRAHAMA
TERRACE
HOTEL SEAMORE
FEB. 2022 vol.7



結

簡単にほどこけない



日高川の清流を一望できるテラス席です。行楽シーズンには爽やかな風邪を受けながらのんびりゆったりお過ごしいただけます。



「古道歩きの里ちかつゆ」が
新たな居場所として生まれ変わります。

古より熊野古道の宿場町として親しまれてきた近露の里。その地に拠を構える「古道歩きの里ちかつゆ」が新たな居場所として生まれ変わります。地元の食材で旅人のお腹を満たす食事処に甘味処、ベーカリーやお土産ショップも。旅の標となる大提灯がお出迎え、ぜひお立ち寄りください。



旅の疲れを癒やすのには甘い物がいちばん。茶屋でいただく白浜の川添茶とともに熊野古道の旅の思い出のひとつを…。



古道峠のとろろめしと地元の食材で、旅人のおもてなし。古道散策の腹ごしらえにも重宝します。



南紀のまちと里ライフを彩るおみやげの数々。地元銘品をはじめ、巡礼雑貨の品も豊富に揃えてお待ちしております。



人里離れた本格ベーカリーをあなたに。焼きたてベーカリーはサイクリストのフィッガーフードにもぴったり。

田辺市中辺路町近露1810-1
お問い合わせ: 0739-65-0707
chikatsuyu.com

※写真はイメージです

結

「SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMORE」の季刊紙 春号の漢字一文字は「結」です。

少し社会全体が動き出したな、ということで気持ちが外に向かっているところに新たなコロナ渦。この繰り返しも2年を過ぎてきました。気軽に動けない窮屈さや大切な人と会いたいのに会えないもどかしさ。でも、それで途切れるのではなく、私たちはあらゆる方法で繋がりををより強く結ぼうとしています。目に見えないウイルスの存在から見てきた「人と人の繋がりの大切さ」「縁の結び方」など、それぞれの人にとってとても意味深い月日が流れているように思います。周りの人やせつかく繋がった縁を、どうせならもっと強くもっとしなやかに結んでいきたいものですね。



SHIRAHAMA KEY TERRACE
ホテル シーモア

〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町1821

TEL:0739-43-1000

<https://www.keyterrace.co.jp>

SHIRAHAMA KEY TERRACE
HOTEL SEAMORE

←千畳敷

フィッシャーマンズ
ワーフ白浜様

牟婁の湯

ファミリーマート
白浜湯崎店様

白良浜→

湯崎



STRAWBERRY FAIR 2022

Cup sweets!

店外にテイクアウトして
テラスや足湯など
お好きなスポットで
食べられます!

テイクアウトOK!

4種のカップスイーツ

ALL 880yen

Strawberry
Tiramisu

苺のティラミス

ココアフレーク・チーズクリーム・いちごソース・スポンジケーキ・いちごと美味しいが積み重なった6層のスペシャルスイーツです。キーテラスならではの贅沢ティラミスどうぞ!



Strawberry
Mousse

苺のムース

ふわっとやさしい口どけが魅力のストロベリームースは、いちごソースがさらに美味しさを際立たせています。いちごの美味しさを存分に味わっていただくため、甘さ控えめに仕上げています。



Strawberry &
Fruits jelly

苺の
フルーツゼリー

いちごムースの上に白ワインと果汁で仕上げたゼリーをたっぷり重ねました。ちょっぴり大人のスイーツで清涼感を楽しんでください。



Strawberry
Pudding

苺のプリン

なめらかな卵プリンの上にいちごムースを重ね、トウルン・ふわっの2つの食感が楽しめます。いちごとともにキウイとオレンジをトッピング。お口の中は爽やかな甘さでいっぱい。



数量限定!

パフェのみ
2日前の18時までに
要予約

全長23cm!
苺のプレミアム
ビッグパフェ
3,300yen

和歌山県産のいちごをたっぷり使った、超ビッグでプレミアムなパフェが登場! スポンジや生クリーム、ワッフルなど、食べずめるほどにいろんな味わいを楽しめるパフェに仕上げました。3、4人でシェアして食べてくださいね!



Premium!

5/8まで

金・土・日 開催!

場所: KON BAR

14:00~17:00 (L.O 16:30)

※3/18(金)~4/3(日)と
4/29(金)~5/8(日)の期間は毎日開催

COCKTAIL

KON BAR

パーティムにはまりひめいちごを使ったオリジナルカクテルを。

和歌山県産まりひめの
ティーロワイヤル...1,210yen

紅茶リキュールといちごビューレのカクテルにまりひめをトッピング。紅茶といちごのほど良い甘みの後にソーダの爽やかな口当たりが特長です。自家製紅茶シロップがいちごビューレを引き立てます。



BAKERY

TETTI BAKERY & CAFE

ベーカリーではいちごを使ったパンも登場! こちらも期間限定です。

(上から時計回りに)

練乳クリームとまりひめの
ヴィエノワ...378yen

ヴィエノワナチュールに練乳クリームと和歌山県産まりひめをサンド。

マリトッツォ...378yen

ローマ生まれのドルチェ、マリトッツォに和歌山県産のいちごをオン!

クロワッサン・マリトッツォ...518yen

ベーカリー自慢のクロワッサンをいちごのマリトッツォ仕立てに。

