



国産ブランドいちご 5 種類を心ゆくまで食べ放題 ハートに“きゅん。”があふれるストロベリースイーツビュッフェを開催 いちごのウェルカムパルフェで幕を開ける ホテルで味わういちご狩り

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人：櫻井 美和)は、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」にて、2025 年 1 月 10 日(金)から 5 月 6 日(火・祝)の金～日曜日および祝日限定で「ストロベリーアフタヌーンスイーツビュッフェ～きゅん。いちご狩り～」を開催いたします。



今回のストロベリーアフタヌーンスイーツビュッフェでは、「きゅん。いちご狩り」をテーマに、ハートといちごのコラボレーションがはじける心ときめくスイーツをご用意。まず初めにゲストの皆さまにお届けする“きゅん。”は、お 1 人さま 1 皿ずつご提供するウェルカムデセールの「ストロベリーパルフェ」。フレッシュのいちごとチョコレートムースをグラスの中に閉じ込め、いちご型のサブレをトップに飾ったポップなパルフェです。そしてビュッフェの目玉は、国産ブランドいちご 5 種類の食べ放題。パティシエが選んだその時期おすすめのいちごを心ゆくまでお楽しみいただけます。さらに、ビュッフェラインには、国産ブランドいちごをぎっしりと飾った「いちごのタルト」、いちごのクリームにフレッシュのいちごをトッピングした「いちごのロールケーキ」、まるでいちごそのもののフォルムが可愛い「いちごヨーグルトムース」など、ラブリーないちごスイーツを様々なテイストをご用意しました。甘酸っぱいいちごのチャームングさに“きゅん。”が止まらないスイーツビュッフェをぜひ堪能ください。

Welcome Dessert



ストロベリーパルフェ

スイーツビュッフェのスタートを飾るのは、いちごをかたどった真っ赤なサブレにパールクラッカンをつやめく粒がアクセントの「ストロベリーパルフェ」。カットした国産ブランドいちごをアーモンドクランブルに重ね、ハート形のチョコムースと、クランブルに潜ませたピスタチオのガナッシュモンテが華やかなマリージュを演出します。“きゅん。”があふれだすこの一品は、特別なひとときの始まりにウェルカムデセールとして、お 1 人さま 1 皿ずつご用意いたします。

国産ブランドいちご 5 種類食べ放題



スイーツに加えて、国産ブランドいちご 5 種類を食べ放題でお楽しみいただけます。ディップソースには、コンデンスミルクとチョコレートソース、そしてはちみつの 3 種類をご用意。そのまま食べるもよし、自分好みにアレンジするのもよし。思わず“きゅん。”とするお気に入りの食べ方を見つけて、心ときめく食べ比べをお楽しみください。

Buffet Line



いちごのタルト



いちごのロールケーキ



いちごヨーグルトムース



シャルロットレアチーズケーキ



いちごのバターサンド



いちごゼリー

ビュッフェラインにも、ハートが弾む“きゅん。”ないちごスイーツがラインアップ。甘酸っぱいコンフィチュールのレアチーズケーキをさくさくふわふわのビスキュイで包みこんだ「シャルロットレアチーズケーキ」や、食べ応えのあるクッキーに濃厚ないちご味のバタークリームがたまらない「いちごのバターサンド」、フルーツをふんだんに閉じ込めた透明感あふれる「いちごゼリー」など、いちごを主役に仕立てながらも異なるテイストを楽しめるスイーツを取り揃えています。

セイボリーには人気のラジョウカレーをはじめ、キッシュロレーヌやホットドッグ、各種サラダを、ドリンクは約20種類をご用意しています。

※国産いちごの品種は日替わりで変更いたします。

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になることがございます。

※写真は全てイメージです。

「ストロベリーアフタヌーンスイーツビュッフェ〜きゅん。いちご狩り〜」 概要

【実施期間】 2025年1月10日(金)～5月6日(火・祝) 期間中の金・土・日・祝日開催

※ゴールデンウィーク期間中は、4月28日(月)・4月30日(水)・5月1日(木)の平日も開催

※前日までに要予約

【店舗名】 京都センチュリーホテル 2F 「オールデイダイニング ラジョウ」

【時間】 15:30～17:00 ※90分制

【料金】 大人 6,800円 7-12歳 4,000円 4-6歳 2,000円 ※4-6歳はウェルカムデザートがつきません。

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【詳細】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/strawberry-sweets-buffet/>

【予約】 [https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists\[\]=674448c53ab19f101fc2a19c](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists[]=674448c53ab19f101fc2a19c)

◆京都センチュリーホテル 概要

JR・地下鉄京都駅より徒歩約2分。1928年に前身の「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼(御大典)の慶祝事業の1つとして開業。ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックモダンな空間は、数々の空間アワードを受賞。2021年4月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、長年の歴史と培ってきた“おもてなし”の精神を受け継ぎながらも、時代のニーズに沿ったサービスでお客さまをお迎えいたします。



<このリリースに関するお問い合わせ／ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ & リゾーツ株式会社／京都センチュリーホテル

広報担当／セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

