



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2016 年 11 月 30 日

京都センチュリーホテル

「あまおう」にこだわった可憐ないちごスイーツが食べ放題！ [期間限定] スーパーストロベリーフェア 2017

～Feel like a Princess～

「プリンセス」をテーマに“スイーツ×空間”がコラボレーション

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚滋)は、2017 年 1 月 27 日(金)～4 月 30 日(日)の期間「オールデイダイニング ラジョウ」にて、旬のいちご「あまおう」をたっぷりと使用したスイーツを中心に、オードブルなど約 50 種類に加え、アイスクリーム 50 種の計約 100 種類をお好きなだけ堪能できる「スーパーストロベリーフェア 2017 ～Feel like a Princess～」を開催いたします。

スーパーストロベリーフェア 2017～Feel like a Princess～



今回のスイーツビュッフェは、「プリンセス」をテーマに、旬のいちごをたっぷりと使用した華やかないちごスイーツを多彩にご用意。本ビュッフェでは、いちごは全て芳醇でみずみずしい味わいが人気の「あまおう」を使用。いちごスイーツなど約 35 種類の他、オードブルやフルーツ 15 種、アイスクリーム 50 種など、合計約 100 種をご用意いたします。

ビュッフェラインは女性に大人気の京都発祥ライフスタイルショップ「INOBUN」がコーディネート。色鮮やかなバラと鳥かごをメインモチーフに、まるでおとぎの国に迷い込んだかのような、乙女心をくすぐる可憐な空間が広がります。

また、おもてなしの一皿アヴァンデセール「プリンセスフレーズ」には毎日 1 名様に当たりをご用意。見事、幸運を手にしたプリンセスには砂糖細工の「ティアラ」をサプライズでお届けいたします。

◆「スーパーストロベリーフェア 2017」はここが Super !

その1 「温×冷」 パティシエからのおもてなしの一品「プリンセスフリーズ」



プリンセスフリーズ

甘酸っぱいいちごのバルサミコマリネと、ヨーグルトのエスプーマ(泡)、冷たいアイスクリームを淡いピンクのチョコレートの球体で包んだ、パティシエ渾身のアヴァンデセール「プリンセスフリーズ」。コンデンスミルクの温かい特製ソースをかけてお召し上がりください。温かいソースと冷たいアイスクリームを合わせた新感覚スイーツは、いちごとヨーグルトの酸味とコンデンスミルクの柔らかな甘みのマリージュをご堪能いただけます。

その2 毎日1名様に砂糖細工の“ティアラ”をプレゼント



ローズティアラ

アヴァンデセール「プリンセスフリーズ」の中には、毎日1名様にのみいちごのアイスクリームを忍ばせます。見事、幸運を手にしたお客様には、砂糖細工で作られたティアラ「ローズティアラ」をサプライズでお席までお届け。ティアラの中央にはプリンセスにふさわしい「章姫(あきひめ)」を。

香りが良く、酸味の少ないあっさりとした甘みをお愉しみください。

その3 スイーツメニュー

■スイーツに使用するいちごは全て「あまおう」



タルトフリーズ

今回ご提供するスイーツのいちごは全て「あまおう」を使用。大粒でまるっとした形が愛らしい「あまおう」は甘味と酸味が調和した芳醇な味わいで、果肉はしっかりとしながらも果汁が多くみずみずしいのが特徴です。「あまおう」ならではの香りや食感をパティシエ特製スイーツでご堪能ください。

■フレッシュいちご3種の食べ比べ

「あまおう」「とちおとめ」「紅ほっぺ」の食べ比べをご用意。3種のソース(練乳ソース、ショコラオリーブソース、ヨーグルトソース)と共に、それぞれの品種ならではの香り・味・食感をお愉しみいただけます。

あまおう

丸みを帯びた可愛い形に赤みの強い果肉。しっかりとした果肉は果汁が多くジューシーで「濃い」味わいです。

とちおとめ

粒が大きく、糖度が高めで程よい酸味が特徴。果肉はしっかりとしておりバランスの良い品種。

紅ほっぺ

甘い香りが特徴的で、甘味が強いが、酸味も強い。いちご本来の甘酸っぱさと深い味わいが愉しめます。

その4 アクア アルテ カクテル ～AQUA(水)に ARTE(アート)する MY カクテル～



アクア アルテ カクテル

今回のノンアルコールドリンクのテーマは「AQUA(水)に ARTE(アート)する MY カクテル」。ジンジャーエールやトニックウォーターに、ハーブやシトラス・ベリー等を凍らせたキューブアイスとぷちぷちとした食感のタピオカを入れたメイソンジャーに、スポイトに入った好きなカラーシロップ(ストロベリー・ブルーキュラソー・グリーンアップル・マンゴー)を注入すると色鮮やかな層が現れます。自身のセンスで味&色合いを愉しめるオリジナルノンアルコールカクテルです。

その5 ライフスタイルショップ「INOBUN」との空間×スイーツのコラボレーション

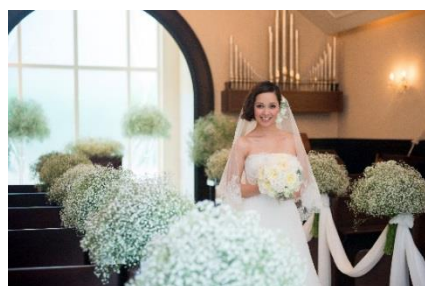


INOBUN 四条本店

ビュッフェラインの装飾は、1814年の創業より200年の時を越えて、地元京都に息づくライフスタイルショップ「INOBUN」とコラボレーション。当フェアのテーマである「プリンセス」をコンセプトに、鮮やかなバラと鳥かごをメインモチーフに、リボンやレース、パール、ビジュールなどを用い、店内はゴージャスでありながら可愛い、心華やぐフォトジェニックな空間に。

京都のホテルで3番目の歴史を持つ京都センチュリーホテルと創業200年を迎える「INOBUN」による、スイーツとインテリア雑貨の華やかな饗宴をお客様をお迎えいたします。

その6 ストロベリーフェア×ブライダルフェア



1日1組様限定で、ブライダルフェアにお越しいただいたお客様をストロベリーフェアにご招待いたします。「プリンセス」をテーマにスイーツや装飾で彩られた店内は、まさに挙式をひかえるお二人にぴったり。ストロベリーフェアの前後には、専任のウェディングプランナーが1組1組にあわせたプランをご提案いたします。

【実施期間】1月27日(金)～3月31日(金)

【お問合せ】075-351-0549(婚礼部)

[1部]13:00～相談&チャペル・会場案内&日程・見積もり相談 15:30～17:00 ストロベリーフェア

[2部]15:30～17:00 ストロベリーフェア 17:00～相談&チャペル・会場案内&日程・見積もり相談

----- スーパーストロベリーフェア 2017 詳細 -----

■スイーツメニュー

アヴァンデセル「プリンセスフレーズ」★お1人様1皿限定

1. バトンシュ(ピスタチオ風味のカスタードシュ)
2. タルトフレーズ(アーモンドのクリームとカスタードのタルトにたっぷりいちごをのせて)
3. ホワイトイチゴショート(口だけのよい生クリームといちごの真っ白なショートケーキ)
4. ホワイトロール(真っ白なスポンジとカスタードクリームのいちごロール)
5. ティラミスフレーズ(いちご風味のマスカルポーネクリームのティラミス)
6. フレジェ(ピスタチオ風味の生地に濃厚なクリームといちごをはさんだフランス版ショートケーキ)
7. クラフティーフレーズ(セミドライいちご、レーズンのフレンチトースト仕立て)
8. モンブランフレーズ(いちごクリームのモンブラン)
9. マカロンバーフレーズ(キャンディー仕立てのいちご風味のマカロン)
10. ワッフルタルトフレーズ(ショコラのワッフルタルトといちごのムース)



1.バトンシュ



3.ホワイトイチゴショート



4.ホワイトロール

11. ボンボンショコラフレーズ(いちごに見立てたボンボンショコラ)
12. ドライいちごのショコラマリネ(ホワイトチョコレートで包んだフリーズドライいちご)
13. ミルフィーユフレーズ(ひとくちサイズのいちごのミルフィーユ)
14. ガトーショコラフレーズ(クラシックショコラにセミドライいちごを添えて)
15. ブランマンジェフロマージュフレーズ(いちごとクリームチーズのブランマンジェ)
16. ショコラオレフレーズ(ミルクチョコレートのムースといちごのジュレ)
17. リュバープフレーズ(さわやかな酸味のリュバープといちごのムース)
18. ブリュレピスタチオフレーズ(ピスタチオのブリュレにいちごのソースをかけて)
19. 薔薇とライチといちごのヴェリーヌ(薔薇の風味のライチクリームにいちごを合わせて)
20. あまおうプレミアムソフトクリーム



6. フレジェ



8. モンブランフレーズ

21. シルキーアイスフレーズ

いちご 3 種の食べ比べ

22. あまおう
23. とよのか
24. 紅ほっぺ



9. マカロンバーフレーズ 10. ヲッフルタルトフレーズ 11. ボンボンショコラフレーズ
13. ミルフィーユフレーズ



季節のジュレ・ガトー 9 種

■ オードブル

■ フルーツ

■ 50 種類のアイスクリーム

■ ドリンク

ノンアルコールカクテル「アクア アルテ カクテル」など約 15 種



14. ガトーショコラフレーズ



16. ショコラオレフレーズ 17. リュバープフレーズ
19. 薔薇とライチといちごのヴェリーヌ

■ スーパーストロベリーフェア 2017 概要

【実施期間】2017 年 1 月 27 日 (金) ～4 月 30 日 (日)

【店 舗 名】オールデイダイニング ラジョウ (京都センチュリーホテル 2F)

【時 間】15:30～17:00 (90 分制)

【料 金】大人 4,000 円 7-12 歳 2,000 円 4-6 歳 1,000 円 (税金・サービス料込)

【お問合せ】TEL 075-351-0085(レストラン総合受付 10:00～20:00)

【U R L】http://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyo/02190331strawberry_desserts_buffet.php



数々の空間アワードを受賞した
「オールデイダイニング ラジョウ」

協力：株式会社イノブ

＜このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ＞
京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都センチュリーホテル
広報担当／松井・栢・森

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722

HP：https://www.keihanhotels-resorts.co.jp

Email：mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp

