



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2017 年 12 月 1 日

京都センチュリーホテル

「いちごの国のバレリーナ」をテーマに、人気のいちごスイーツビュッフェ開催決定

[期間限定] スーパーストロベリーフェア 2018

～Ballerina of the Strawberry World～

「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！

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、2018 年 1 月 14 日(日)～5 月 6 日(日)の日曜日限定で、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、人気のいちご「あまおう」をたっぷりと使用したスイーツを中心に、いちごを取り入れたフェア限定オードブルやアイスクリーム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 2018 ～Ballerina of the Strawberry World～」を開催いたします。

スーパーストロベリーフェア 2018 ～Ballerina of the Strawberry World～



いちごをふんだんに使用した可愛いスイーツとテーマにあわせた空間演出が人気のいちごスイーツビュッフェ。今回は、「いちごの国のバレリーナ」をテーマに、いちごをたっぷりと使用した華やかなスイーツとビュッフェラインを彩るトウシューズや色鮮やかな花束が、心躍る可憐なステージへとお客様をいざないます。

本ビュッフェでは、スイーツに使用するフレッシュ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、いちごを使用したオードブルやフルーツ約 20 種、アイスクリーム約 20 種など合計約 75 種をお楽しみいただけます。

◆「スーパーストロベリーフェア 2018 ～Ballerina of the Strawberry World～」の Point

【Point.1】 “濃厚なチーズといちごのマリアージュ” パティシエからのおもてなしの一皿「フロマージュフレーズ」



アヴァンデセール「フロマージュフレーズ」

お席についたら、まずは、バレエの代表的な演目「くるみ割り人形」に登場する、お菓子の国の女王「金平糖の精」をイメージした、パティシエからのおもてなしスイーツ「フロマージュフレーズ」をご提供。

主人公クララが訪れたお菓子の国の女王「金平糖の精」。華やかに輝く飴細工で、特別な輝きを放つ金平糖を、ガラスの淵には歓迎の踊りを舞う妖精を、シンプルかつ繊細に表現いたしました。

飴を割るとあふれ出る濃厚な2層のチーズムース、甘酸っぱいいちごと木いちごのソースの絶妙なマリアージュをお届けいたします。

【Point.2】 毎回1名様にホワイトチョコレートでできた“トゥシューズ”をプレゼント



ショコラプリマドンナ

アヴァンデセール「フロマージュフレーズ」の中には、毎回1名様にのみいちごを忍ばせます。見事、幸運を手にしたお客様には、白いトゥシューズ、チュチュをホワイトチョコレートで表現した「ショコラプリマドンナ」をサプライズでお席までお届け。

まるでプリマバレリーナになったような特別なひとときをご提供いたします。

【Point.3】 スイーツメニュー



タルトフーズ

■スイーツに使用するフレッシュいちごは全て「あまおう」

今回ご提供するスイーツのフレッシュいちごには、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てみずみずしく、スイーツとの相性も抜群。「あまおう」をたっぷりと使用した定番のタルトやミルフィーユをはじめ、その場でお作りするいちご飴など懐かしのスイーツも。「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バラエティ豊かに堪能していただけます。

■いちご本来の美味しさを。「あまおう」も食べ放題！

スイーツに加え、「あまおう」の食べ放題もご用意。スイーツとはまた違う、素材本来の味もお楽しみいただけます。

【Point.4】 いちごを使用した充実のフードメニュー



フードメニュー

フードにもいちごを使用したメニューをご用意。パスタにいちごとトマトのソースをあわせた“いちごのカッペリーニ”や、“合鴨といちごの取り合わせ”、さらに、いちごのドレッシングで楽しむ、“ツブガイと海藻のサラダ”など当フェアでしか味わえない特別メニューも登場いたします。

【Point.5】 ステージの幕が上がる瞬間を表現した、オリジナルノンアルコールカクテル
「Strawberry Principal 〜ストロベリー プリンシパル〜」



Strawberry Principal 〜ストロベリー プリンシパル〜

「バレエ団の中で主役クラスのダンサー」を意味する“プリンシパル”。ベースのいちごミルクチョコレートをウッドチップでスモークし、ビターな風味を。スモークの中から現れる鮮やかなドリンクは、ステージの幕が上がり、プリンシパルが登場するシーンをイメージしました。最後に、ソーダと星型のシュガー“エトワール・シュクル”を注ぐことで、煌くビジュアを纏いステージで踊る様子を表現した、オリジナルノンアルコールカクテルです。

【Point.6】 ライフスタイルショップ「INOBUN」による“いちごの国のバレリーナ”をイメージした空間演出



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」が監修。当フェアのテーマ「いちごの国のバレリーナ」をイメージし、トウシューズなどを使用した装飾でビュッフェラインを華やかに彩ります。まるでバレエのステージを眺めているかのような煌く空間をご体感いただけます。

----- スーパーストロベリーフェア 2018 〜Ballerina of the Strawberry World〜詳細 -----

■スイーツメニュー

1. アヴァンデセール「フロマージュフリーズ」★お1人様1皿限定

2. オペラフリーズ(ベルガモット香る、いちごのオペラ)
3. タルトフリーズ(アーモンドクリームとカスタードクリームのタルトにたっぷりといちごをのせて)
4. ホワイトイチゴショート(真っ白な生地と口どけのよい生クリームのいちごショートケーキ)
5. ミルフィーユフリーズ(軽やかな生クリームとカスタードクリームをサクサクのパイ生地でサンド)
6. スフレフロマージュフリーズ(しっとりとしたスフレに濃厚なチーズといちごのコンフィチュールをあわせて)
7. 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)
8. バトンシュ(風味豊かなピスタチオクリームと生クリーム、いちごをシュー生地でサンド)
9. モンブランフリーズ(いちごとチーズをあわせたクリームをたっぷりまとったモンブラン仕立てのケーキ)
10. マカロンバーフリーズ(キャンディー仕立てのいちご風味のマカロン)
11. タルトレットショコラフリーズ(いちごのコンポートと口どけのよいガナッシュのタルト)
12. トロペジエンヌフリーズ(ふんわりとしたプリオッシュでホワイトチョコレートのクリームといちごジャムをサンド)
13. いちご飴(出来たてを楽しめる懐かしのいちご飴)
14. ガトーショコラフリーズ(クラシックショコラにセミドライいちごを添えて)
15. クールフリーズ(なめらかなガナッシュにいちごのコンフィチュールをあわせたハート型のボンボンショコラ)
16. ピスタチオフリーズ(ピスタチオ風味のガナッシュのいちご型のボンボンショコラ)
17. キャラメルフリーズ(ほろ苦いキャラメルといちごのボンボンショコラ)
18. ロッシェ フリーズ(ホワイトチョコレートとナッツに甘酸っぱいいちごパウダーをあわせたロッシェ)



2. オペラフリーズ



4. ホワイトイチゴショート



5. ミルフィーユフリーズ

19. メダイオン フレーズ(メダル型のミルクチョコレートにセミドライいちごを添えて)
20. シトロン ルージュ(爽やかにシトロンが香るいちごのガナッシュのボンボンショコラ)
21. プチいちごフォンデュ(いちごやマドレーヌのいちごショコラフォンデュ)
22. プリンアラモードフレーズ(口どけのよいなめらかなプリンにいちごを添えて)
23. いちごと抹茶のスープ(赤ワインのジュレと抹茶のスープ仕立てにいちごを添えて)
24. プディングブラン フレーズ(濃厚なホワイトチョコレートのプリン仕立て いちごと木いちごのソース)
25. フレッシュあまおう

季節のジュレ・ガトー 10 種

■オードブル

■フルーツ

■アイスクリーム 約 20 種

■ドリンク 約 20 種



7. フレジェ



9. モンブランフレーズ



15. クールフレーズ 16. ピスタチオフレーズ
17. キャラメルフレーズ 18. ロッシェ フレーズ
19. メダイオン フレーズ 20. シトロン ルージュ



スーパーストロベリーフェア 2018 ～Ballerina of the Strawberry World～概要

【実施期間】2018 年 1 月 14 日 (日) ～5 月 6 日 (日) の日曜日限定

【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】[1 部]13:30～15:00 [2 部]15:30～17:00 (90 分制)

【料 金】大人 5,000 円 7-12 歳 2,500 円 4-6 歳 1,200 円 (消費税・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】https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyo/strawberry_desserts_buffet.php

※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。



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」

シェフパティシエ 杉本 映 (すぎもと えい)



シェフパティシエ 杉本 映

1997 年入社。シェフパティシエとしてホテル内 3 レストラン (メインダイニング カサネ、鉄板焼 ボヌール、オールデイダイニング ラジョウ) のデセール、そしてブライダルのウェディングケーキまで手掛けてきた。多岐にわたるホテル顧客のリクエストに応じ、ホテルパティシエとして約 20 年間数々の経験を積んできたスペシャリスト。

協力：株式会社イノブン

＜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