



PRESS RELEASE

報道関係者各位

90th

ANNIVERSARY

kyoto century hotel



KYOTO
CENTURY
HOTEL

2018年9月20日
京都センチュリーホテル

ショコラ&フロマージュのスイーツビュッフェ

[期間限定] Christmas Sweets Buffet 2018

～Jolly Christmas in Toyland～

おもちゃ達が誘う、甘く楽しいクリスマスの世界

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井幹員)は、2018年11月2日(金)～12月24日(月・休)の金・土・日曜日、祝休日限定で、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、ショコラ&フロマージュを使用したスイーツをお好きなだけ楽しめる、「Christmas Sweets Buffet 2018 ～Jolly Christmas in Toyland～」を開催いたします。

Christmas Sweets Buffet 2018

～Jolly Christmas in Toyland～



今回のスイーツビュッフェでは、「Jolly Christmas in Toyland (おもちゃの国の賑やかで楽しいクリスマス)」をテーマに、ショコラとフロマージュを使用したスイーツなど約30種の他、フードやフルーツ約15種、アイスクリーム15種以上など、合計約60種をお好きなだけ楽しんでいただけます。

まるでミラーのように艶やかなルージュのオペラ「ガトー・オペラ・ルージュ」や細かく砕いたタルト生地と甘酸っぱいフルーツに、トロリととろけるチーズを目の前にかけて仕上げるラクレットスタイルの「タルト・フリュイ・ラクレット」など、ショコラやフロマージュの風味を楽しめるスイーツをバラエティ豊かにご用意。

ビュッフェラインは、女性に人気の京都発祥のライフスタイルショップ「INOBU」がコーディネート。クリスマスを待ちわびる、カラフルで賑やかなおもちゃの国をイメージした華やかな空間で、お客様をお迎えいたします。

◆ Christmas Sweets Buffet 2018

Point.1 ショコラ&フロマージュを使用したパティシエ特製スイーツ

本イベントでは、カカオのコク深い味わいとフロマージュのクリーミーな風味を引き立てるパティシエ特製スイーツを多彩にご用意。

フランボワーズ風味のバタークリームとフリーズドライのフランボワーズをサンドした、まるでミラーのように艶やかなルージュのオペラ「ガトー・オペラ・ルージュ」や、ピスタチオとフロマージュのなめらかなムースをクリスマスの定番ケーキ「ブッシュドノエル」風にアレンジした「ブッシュドノエル・ピスターシュ」など、見るだけで心が躍るクリスマスカラーのスイーツも登場。

細かく砕いたサクサクのタルト生地といちごやオレンジなどのフルーツに、まるやかでコクのある、トロりととろけるチーズをあわせてお楽しみいただくラクレットスタイルの「タルト・フリュイ・ラクレット」は、ゲストの目の前で温かく熱したチーズをかけて仕上げるライブ感も魅力です。



ガトー・オペラ・ルージュ



ブッシュドノエル・ピスターシュ



タルト・フリュイ・ラクレット

Point.2 スノードームをイメージした、パティシエからのおもてなしの一皿「ブル・ア・ネージュ」



ブル・ア・ネージュ

お席についたら、まずはパティシエからのおもてなしの一皿として、フランス語でスノードームを意味する「ブル・ア・ネージュ」をご提供いたします。

降り積もった真っ白な雪に見立てた濃厚なフロマージュムースの上にたたく、愛らしいスノーマンとクリスマスツリーでロマンチックなホワイトクリスマスを表現。スノードームをイメージし、透明なガラスに閉じ込めた小さなホワイトクリスマスの世界をお届けいたします。

※「ブル・ア・ネージュ」のみ、おひとり様一皿限定となります。

Point.3 パティシエからのクリスマスプレゼント。毎回1名様に輝く甘いオーナメント「トゥインクル・オーナメント」を



毎回1名様にプレゼント「トゥインクル・オーナメント」



プレゼントボックスを開けると輝く餡のオーナメントが

おもてなしの一皿「ブル・ア・ネージュ」の中には、毎回1名様にのみ、アーモンドドラジェを忍ばせます。見事、幸運を手にしたお客様には、プレゼントボックスをサプライズでお席までお届け。ショコラで作られた可愛いオーナメントに彩られたボックスを開けると、中から繊細な餡細工で作られた、ひときり輝くオーナメントが現れます。餡細工を割ると、さらにパティシエからの特製スイーツが。何重ものサプライズに心ときめくクリスマスプレゼントで、特別なひとときをご提供いたします。

Point.4 ショコラ&フロマージュを使用した充実のフードメニュー



フードメニュー

フードにもショコラ&フロマージュを使用したメニューをご用意。ショコラをあわせることで、コクを増した「鴨肉のミートソースパスタ ショコラ風味」や、カカオ香るショコラテイストのバーニャカウダに加え、自家製の「いちじくとナッツのクリームチーズ」や「スモークサーモンとアボカドのブルスケッタ カッテージチーズ添え」「チーズフォンデュ」など、フードメニューも充実のラインナップでお届けいたします。

Point.5 おもちゃが飛び出すプレゼントボックスをイメージしたオリジナルカクテル「ノエル・ド・ジュエ」



ノエル・ド・ジュエ

おもちゃが飛び出すプレゼントボックスをイメージした、ノンアルコールカクテル「ノエル・ド・ジュエ(クリスマスのおもちゃ)」。赤・緑・白のクリスマスカラーをイメージし、“ストロベリーチーズケーキ”、“グリーンアップルショコラ”“ホワイトショコラチーズケーキ”の3種のフレーバーをご用意。それぞれのフレーバーのソーダからお好みのものをチョイスし、ミニマシュマロやアラザンが入ったグラスに注ぐと、マシュマロが浮かび上がり、カラフルなアラザンが踊りはじめます。まるでクリスマスプレゼントを開く瞬間のような、心躍るカクテルをご提供いたします。

Point.6 ライフスタイルショップ「INOBUN」による空間演出



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。

クリスマスを待ちわびる、カラフルで賑やかなおもちゃの国をイメージした、華やかな空間を演出いたします。煌めくオーナメントや可愛らしいスノーマンなどで彩られた店内で、心華やぐひとときをご提供いたします。

■ Christmas Sweets Buffet 2018 ～Jolly Christmas in Toyland～ 概要

【実施期間】2018年11月2日(金)～12月24日(月・休) ※金・土・日曜日、祝休日限定

【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】11月2日(金)～12月21日(金) 15:30～17:00(90分制)

12月22日(土)～24日(月・休) 14:00～15:30(90分制)

【料金】大人3,789円(4,500円) 7-12歳2,105円(2,500円) 4-6歳 1,011円(1,200円)

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

【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/chocolat2018.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」

“Christmas Sweets Buffet 2018” MENU 詳細

■スイーツメニュー

1. アヴァンデセール「ブル・ア・ネージュ」★おひとり様一皿限定
 2. ザッハトルテ(香ばしいアーモンドと爽やかなオレンジが香るザッハトルテ)
 3. フロマーージュクリュ・ライチジュレ
(アニス香る濃厚なレアチーズケーキに、エディブルフラワーを散らしたライチゼリーをあわせて)
 4. ガトー・フォレノワール(ショコラ風味のスポンジでキルシュ香る生クリームとグリオットチェリーをサンド)
 5. ケーク・マーブレ(バニラとショコラの生地でマーブル状に焼き上げたパウンドケーキ)
 6. プッシュドノエル・ピスターシュ(ピスタチオとフロマーージュのなめらかなムースをプッシュドノエル風に)
 7. ガトー・サンマルク(フランスの伝統的なケーキ“サンマルク”にライム風味のマスカルポーネクリームをあわせて)
 8. ガトー・オペラ・ルージュ
(フランボワーズ風味のバタークリームとフリーズドライのフランボワーズをサンドしたルージュのオペラ)
 9. サヴァイオン・マロン(口当たりの良いマロンクリームとビスケット風味のショコラクリームをあわせて)
 10. ミルフィーユ(柑橘系のセミドライフルーツをあわせたフロマーージュクリームをキャラメリゼしたパイでサンド)
 11. ショコラクリュ(わさび風味の生チョコに、パリッと焼きあげたクレープをあわせて)
 12. ヴィシソワーズ・フロマーージュ
(トマトのコンフィチュールをじゃがいもとチーズのスープとあわせてヴィシソワーズ風に)
 13. サヴァイオン・ショコラ(アーモンドとヘーゼルナッツ、濃厚なショコラクリームにエキゾチックネクターをあわせて)
 14. クープ・タルトポワール(洋ナシのコンポート、サクサクのタルト生地とカラメルクリームをあわせてパフェ風に)
 15. クレームブディング・ショコラ(柚子の香りをまとった濃厚なショコラブディング)
 16. フルーツ・カプレーゼ(リンゴやフランボワーズ、ブルーベリーをモッツアレラチーズとあわせてカプレーゼ風に)
 17. ポンポンショコラ・ベリー(ハイビスカスとタイベリーが香る、甘酸っぱいポンポンショコラ)
 18. ポンポンショコラ・ハーブ(ほうじ茶に爽やかなレモングラスとミントの香りをあわせたポンポンショコラ)
 19. マカロン(レモン香るフロマーージュクリームをサンドしたクリスマスカラーのマカロン)
 20. マドレーヌ(味噌風味のマドレーヌに独特な味わいのロックフォールチーズをあわせて)
 21. サブレ・ショコラ(ショコラでコーティングした紅茶風味のサブレ)
 22. タルト・フリユイ・ラクレット(フルーツにとろけるチーズをのせた、ラクレットスタイルで)
- その他、季節のジュレ・ガトー 9種

■フード・フルーツ 約15種

■アイスクリーム 15種以上

■ドリンク オリジナルカクテル「ノエル・ド・ジュエ」など約15種



2. ザッハトルテ



3. フロマーージュクリュ・ライチジュレ



4. ガトー・フォレノワール



17. ポンポンショコラ・ベリー

18. ポンポンショコラ・ハーブ



19. マカロン

20. マドレーヌ

※()内表示価格は、消費税ならびに10%のサービス料が含まれています。

※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場合がございます。 ※写真は全てイメージです。

＜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／森・栢(かや)

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

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

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