

琵琶湖ホテル×INOBUN 初タイアップ！

1/11～「Sweets Buffet～Strawberry Aquarium～」開催

～アクアリウムを表現した新しい世界観でいちごスイーツをたのしむ～

京阪ホテルズ&リゾート株式会社（本社：京都市下京区、代表取締役社長：稲地利彦）は、琵琶湖ホテル・京都タワーホテル・京都センチュリーホテルの 3 ホテルにおいて、「テーマパーク」をコンセプトに展開するストロベリースイーツビュッフェ「Strawberry Theme Park」を、2019 年 1 月 11 日（金）より初めて共同開催いたします。



Sweets Buffet～Strawberry Aquarium～

琵琶湖ホテルでは、2019 年 1 月 11 日（金）から 5 月 6 日（月・休）までの期間、2 階「イタリアンダイニング ベルラーゴ」にて、テーマパークの中から「アクアリウム」をテーマにした「Sweets Buffet～Strawberry Aquarium～」を全日開催します。今回の企画では、水族館の各エリアで展示構成が異なるように、スイーツで 3 つのテーマを表現。定番の「いちごのショートケーキ」やいちごたっぷりの「いちごタルト」、ふわふわと優しい口当たりの「いちごのシフォン」など、いちご尽くしのスイーツをラインナップ。さらにライフスタイルショップ「INOBUN」と、“美しい湖”を意味する「イタリアンダイニング ベルラーゴ」が初めてタイアップすることで、独特の“水”の世界観を表現し、目の前に広がるレイクビューを臨みながら、いちごスイーツをたっぷりとおたのしみいただけます。

1. INOBUN との初タイアップによる、アクアリウムを表現した 3 つの異なる世界観をたのしんで



色鮮やかなピンクのサンゴ礁エリア

1. 色鮮やかなピンクのサンゴ礁エリア

太陽の光を浴びて美しい海の景色をつくり出している浅瀬のサンゴ礁をイメージしたエリアでは、心ときめく可愛いスイーツが勢ぞろい。純生クリームにいちごの香りがふわっと広がる、口当たりのいい「いちごのショートケーキ」や、いちごコンフィなどを混ぜ込んだ「いちごのクグロフ」をご用意。その他、気泡をイメージしたキラキラ「いちごのマカロン」や、写真映えするたこを模した「いちごのレアクリームチーズ」などもおたのしみいただけます。



ネイチャーアクアリウムの世界

2. ネイチャーアクアリウムの世界

浅瀬のサンゴ礁を抜けると、木々が茂る離島をイメージしたエリアが登場。ネイチャーアクアリウムを意識し、グリーンがポイントのスイーツをご用意しました。ピスタチオアーモンドクリームと抹茶のカスタードが織りなす、いちごたっぷりのさくさく「いちごタルト」や、抹茶生地でいちごムースをサンドした「ガトーセリカ」、甘くみずみずしい「あまおう」のフレッシュいちごなどがラインナップ。自然の素材を活かした優しい味わいの癒しスイーツで、心もお腹も満たしていただけます。



大海原が舞台のファンタジーストーリー

3. 大海原が舞台のファンタジーストーリー

離島エリアを進むと、そこは大海原をイメージしたエリアに。可愛い海の生き物をイメージしたスイーツたちがお出迎えいたします。夢の世界をさらに引き立たせる、お姫さまの装飾が特徴の「いちごのポンパドール」は、いちごとチョコレート、マンゴークリーム の 3 層の味をたのしめるケーキです。また「ゆめかわ」な彩りが印象的な「いちごのシフォン」は、ふわふわと優しい口当たりで、とろけるような幸せに浸っていただけます。

【ライフスタイルショップ「INOBUN」】

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、ライフスタイルショップ「INOBUN」が監修。「アクアリウム」をテーマに、ピンク、グリーン、ブルーを基調とした 3 つのエリアを演出。ビジュ、パールなど、SNS 映えを意識した装飾も使用してアレンジ。



INOBUN 四条本店

2. Welcome Sweets ～いちごの玉手箱～ 毎回 1 名様に「アタリ」の方は、うれしいプレゼントも



いちごの玉手箱

まず初めに、Welcome Sweets「いちごの玉手箱」をお席までご用意。
お客さま自身で温かいホワイトミルクソースを注いでいただくことで、
グラスの上のホワイトチョコレートがゆっくりと溶け、完成する玉手箱です。
柚子の香りをふんわり感じながら、ライブ感をあたのしみいただけます。
また、毎回 1 名様にうれしいプレゼントが当たる「アタリ」を忍ばせているので、
心を躍らせる高揚感も感じていただけます。

3. Live Performance ～いちごの瞬間シャーベット～



いちごの瞬間シャーベット

Live Performance では、お客さまの目の前でマイナス 196 度の
液体窒素で仕上げる「いちごの瞬間シャーベット」を提供しています。
濃厚ないちごの甘みを感じながら、ひんやりと冷たい食感が心地いい
シャーベットは、スイーツビュッフェのお口直しにぴったりです。

4. “いちご×イタリアン” フードメニューも登場



フードメニュー 一例

イタリアチーズの王さま“パルミジャーノレッジャーノ”とフレッシュいちごの
リゾットをご用意。最後にグラナパダーノチーズ釜で仕上げることで、風味
豊かでより濃厚なコクを味わっていただけます。また、イタリア人シェフ自慢
の一皿「いちごのスペシャルピッツァ」は、自家製ピッツァの生地を焼き上
げ、カスタードクリームやフレッシュいちご、はちみつで仕上げた絶品です。
イタリアンダイニングならではの、フードメニューをご堪能いただけます。
※リゾットとピザは、お一人さま 1 皿のご提供です。

5. “いちご”や“アクアリウム”にちなんだオーダー制ドリンクもご用意



オーダー制ドリンク

ほっと心温まる、いちごのふんわりとした香りが優しい「いちごラテ」や、
寒い時期にぴったりな「ショコララテ」などをご用意。
また「ライムソーダ」は、3 色のチアシードがゆらゆらと浮かび上がり、
まるでネイチャーアクアリウムを思い浮かべる、オリジナルドリンクです。

■「Sweets Buffet～Strawberry Aquarium～」概要

開催期間：2019 年 1 月 11 日(金)～5 月 6 日(月・休) 全日開催

※前日 15:00 までの要予約。状況により当日予約を受け付ける場合がございます。詳しくはお問合せください。

開催時間：15:30～17:00(90 分制)

開催場所：琵琶湖ホテル 2 階「イタリアンダイニング ベルラーゴ」

料 金：大人 ¥3,900- / 7-12 歳 ¥2,000- / 4-6 歳 ¥1,000- ※消費税・サービス料込。

お問 合 せ：077-524-1225(琵琶湖ホテル レストラン予約 / 9:00～20:00)

詳細 URL：<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/strawberry2019/>

3 ホテル合同企画「Strawberry Theme Park」

京阪ホテルズ&リゾーツ(株)が運営する琵琶湖ホテル・京都タワーホテル・

京都センチュリーホテルで初の共同企画「Strawberry Theme Park」を

開催！それぞれのホテルが“テーマパーク”をコンセプトに、個性豊かなストロ

ベリースイーツビュッフェを展開いたします。企画詳細については下記 URL をご参照ください。

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



■メニュー例

【サンゴ礁エリア】いちごのショートケーキ／いちごのレアクリームチーズ／いちごとバナナのモンブラン／いちごのクグロフ／いちごのマカロンなど、約 10 種類／【ネイチャーアクアリウム】いちごタルト／ガナッシュタルト／ガトーセリカ／いちごと抹茶のモンブラン／フレッシュいちごの食べ放題（あまおうなど）など、約 10 種類／【ファンタジーストーリー】いちごのポンパドール／いちごのシフォン／いちごミント／いちごバジル／いちごのゼリーなど、約 10 種類／【Welcome Sweets】いちごの玉手箱／【Live Performance】いちごの瞬間シャーベット／いちご香るフレンチトースト／【その他】あまおうとシャンパンのシャーベット／いちごとミントのシャーベット／いちごとバナナのアイスクリーム／いちごとアールグレイのアイスクリーム【フード】グラナパダーノチーズで作るいちごのリゾット／いちごのスペシャルピッツァ／クレスト・ディ・ガッロのペペロンチーノ／チキンナゲット／きのこトリュフのリゾット ライスコロッケなど、約 11 種類／【オーダー制ドリンク】いちごのラテ／プレミアムカフェオレ／ショコララテ／ライムソーダ ネイチャーアクアリウム／近江の深蒸し茶（煎茶）／【その他フリースタイル】約 8 種類

※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。※材料の入荷等の都合により、一部メニューが変更となる場合がございます。

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社 琵琶湖ホテル企画部 江原・大林

TEL：077-524-0016 FAX：077-524-8318

Email：ehara-k@keihanhotels-resorts.co.jp

