



PRESS RELEASE

報道関係者各位

90th
ANNIVERSARY
Kyoto Century Hotel



2018年11月28日
京都センチュリーホテル

[1月11日(金)より期間限定開催] 京都センチュリーホテル プラネタリウムをテーマにしたストロベリースイーツビュッフェ Super Strawberry Fair 2019 ～Strawberry Planet～ 「あまおう」煌めく、甘く可憐ないちごスイーツが食べ放題！

京阪ホテルズ&リゾーツ株式会社(本社:京都市下京区、代表取締役社長:稲地利彦)は、京都センチュリーホテル・京都タワーホテル・琵琶湖ホテルの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。



京都センチュリーホテルでは、2019年1月11日(金)～4月21日(日)の金・土・日曜日、4月26日(金)～5月6日(月・休)の全日、「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」を使用したスイーツを中心に、いちごを使用したフェア限定オードブルなどをお好きなだけ堪能できる「Super Strawberry Fair 2019 ～Strawberry Planet～」を開催。

毎年、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ストロベリースイーツビュッフェ。今回は、テーマパークの中から「プラネタリウム」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店内に煌めく星々の装飾で、愛らしくも幻想的な“いちごの惑星”へとお客様を誘います。

また、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特長の「あまおう」を使用。いちごスイーツなど約30種類の他、いちごを使用したオードブルやフルーツ約15種、アイスクリーム15種以上など合計約60種をお楽しみいただけます。

【Point.1】「あまおう」にこだわったスイーツメニュー



いちごのショコラムース

■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。甘味と酸味が調和した芳醇な味わいが特長の「あまおう」は、果肉はしっかりとしながらも果汁が多くみずみずしく、スイーツとの相性も抜群。「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。



「あまおう」の食べ放題も

■いちご本来の美味しさを。「あまおう」の食べ放題も！

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.2】パティシエからのおもてなしの一皿。惑星をイメージしたアヴァンデセール「ショコラ・ドゥ・プラネット」



アヴァンデセール「ショコラ・ドゥ・プラネット」

お席に着いたらまずは、パティシエからのおもてなしの一皿として「ショコラ・ドゥ・プラネット」をご提供。宇宙に浮かぶ惑星をイメージしたチョコレート将球体の中には、いちごムースと「あまおう」が。甘いチョコレートと甘酸っぱいいちごムース、そしてみずみずしい「あまおう」の絶妙なマリージュをお届けいたします。

【Point.3】毎日1名様に金箔をまとった「黄金のいちご」をプレゼント



毎日1名様に「黄金のいちご」をプレゼント

アヴァンデセール「ショコラ・ドゥ・プラネット」の中には、毎日1名様にのみ「白いちご」を忍ばせます。見事、幸運を手にしたお客様には、「あまおう」の果肉が入った「あまおうのアイスクリーム」と金箔に包まれた輝く「黄金のいちご」をサプライズでお席までお届けいたします。

【Point.4】いちごを使用したフードメニューも登場



いちごを使用したフードメニュー

フードにもいちごを使用したメニューをご用意。甘酸っぱいいちごとクリーミーなポテトサラダが絶妙な「いちごのクロワッサンサンド」やいちごとドラゴンフルーツをあわせたパスタ「いちごとドラゴンフルーツのカペッリーニ ミントの香り」、「小海老とアボカドのサラダ いちごのアクセント」など、当フェアでしか味わえない限定メニューをご提供いたします。

【Point.5】 移りゆく空をイメージしたオリジナルノンアルコールカクテル「クルール・ドゥ・シエル」



オリジナルノンアルコールカクテル「クルール・ドゥ・シエル」

フランス語で「空の色」を意味する「クルール・ドゥ・シエル」。夕方から夜、そして夜明けへと移りゆく空の様子をイメージした、3種のノンアルコールカクテルをご用意いたしました。茜色の夕焼けを“ストロベリー×マンゴー”、星が一際輝く夜空を“カシス×ワイルドベリー”、そして太陽が昇りはじめた有明の空を“ブルーキュラソー×カシス”で表現。

まるで一日空を眺めているかのように、美しく移りゆく幻想的なカクテルにチョコレートの星々を注いで、自分だけの星空をお楽しみいただけます。

【Point.6】 ライフスタイルショップ「INOBUN」による“プラネタリウム”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「プラネタリウム」をイメージし、星や惑星をモチーフにしたインテリアや煌めくイルミネーションで店内を華やかに彩ります。

いちごと相性のよい、ピンクやグリーンをメインカラーに、愛らしくも幻想的な空間を演出いたします。

■ Super Strawberry Fair 2019 〜Strawberry Planet〜 概要

【実施期間】2019年1月11日(金)～4月21日(日) 金・土・日曜日 限定開催

4月26日(金)～5月6日(月・休) 全日開催

【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4,210円 7-12歳2,105円 4-6歳 1,011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/strawberry2019/index.html>



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」

※表示価格にサービス料10%と消費税が別途かかります。

3ホテル共同企画 『Strawberry Theme Park』

京阪ホテルズ&リゾーツ(株)が運営する京都センチュリーホテル・京都タワーホテル・琵琶湖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。

【企画詳細URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/strawberry/>



■スイーツメニュー

1. アヴァンデセール「ショコラ・ドウ・プラネット」★おひとり様一皿限定
 2. いちごのショートケーキ(あまおうをたっぷりを使用した、いちご風味のピンクのショートケーキ)
 3. いちごのモンブラン(爽やかにライム香るクリームといちごクリームのモンブラン仕立て)
 4. いちごロール(ふんわりとした生地でいちごクリームを包んだロールケーキ)
 5. いちごのミルフィーユ(カスタードクリームと生クリーム、あまおうをサクサクの生地でサンド)
 6. いちごのムース
(輝くピンクの惑星をイメージ。アニスの香りをアクセントにした、甘酸っぱいいちごのムース)
 7. いちごのショコラムース(フリーズデボワ(野いちご)をあわせた濃厚なショコラムース)
 8. いちごのピスタチオムース(いちごとピスタチオのなめらかなムース)
 9. いちごのバイクドチーズケーキ(いちご風味のクリーミーなバイクドチーズケーキ)
 10. いちごのクグロフ(ピンクの惑星に見立てたマーブル模様のクグロフ)
 11. いちごのテリーヌショコラ(いちご風味の濃厚なテリーヌショコラ)
 12. いちごのウィークエンド(クラシックな焼き菓子“ウィークエンド”をいちご風味に)
 13. ボンボンショコラ(惑星をイメージしたボンボンショコラ。いちごのガナッシュにミントの香りをあわせて)
 14. いちごのショコラタルトレット(ミルクチョコレート製のタルトにあまおうや季節のフルーツをそえて)
 15. いちごのレモンタルトレット(さっぱりとしたレモンクリームのタルトにあまおうや季節のフルーツをそえて)
 16. いちごのマカロン(いちごのコンフィチュールをサンドしたカラフルなマカロン)
 17. いちごのサブレ(いちご風味のサブレ)
 18. いちごのマドレーヌ(いちご風味のプチマドレーヌ)
 19. いちごのブランマンジェ(ココナッツ風味のブランマンジェにいちごのソースをあわせて)
 20. いちごのゼリー(宇宙をイメージした金箔が煌めくいちご風味のゼリー)
 21. いちごのブリュレ(いちご風味の濃厚なクレーム・ブリュレ)
- その他、季節のジュレ・ガトー 9種

■フレッシュあまおう

■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「クルール・ドウ・シエル」など約15種



2. いちごのショートケーキ



3. いちごのモンブラン



6. いちごのムース



10. いちごのクグロフ



15. いちごのレモンタルトレット

16. いちごのマカロン

※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