



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年9月25日
京都センチュリーホテル

ストロベリーにラズベリー、ベリー系スイーツを中心とした
クリスマススイーツビュッフェを開催！

【11/2(土)～12/25(水)】 Christmas Sweets Buffet 2019 ～Berry! Berry! Christmas～

チーズティーやポッピングボバなど話題のドリンクも登場！

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、2019年11月2日(土)～12月22日(日)の土・日曜日、12月24日(火)、25日(水)限定で、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、クリスマススイーツをお好きなだけ楽しめる「Christmas Sweets Buffet 2019 ～Berry! Berry! Christmas～」を開催いたします。



今回のスイーツビュッフェでは、「Berry! Berry! Christmas」をテーマに、ストロベリーやラズベリーなどのベリー系スイーツを中心に、クリスマスならではのスイーツを多彩にラインナップ。

甘酸っぱいらズベリークリームでデコレーションしたクリスマスの定番ケーキ“ブッシュ・ド・ノエル”や、様々なベリーをたっぷりとあしらったホワイトチョコレートのガトーショコラ“ガトー・ショコラブラン”、ロどけのよい生クリームとベリーのショートケーキ“ガトー・フリュイ・ルージュ”など、クリスマスパーティーを華やかに彩るスイーツが登場いたします。

さらに、スノーマンをモチーフにした“雪だるマカロン”やクリスマスツリーをイメージした“モミの木モンブラン”など、クリスマスならではの愛らしいスイーツも。

ドリンクは、話題のチーズティーやポッピングボバ(コーティングジュース)を使用したオリジナルカクテルをご用意。

店内装飾は、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。“ホワイト×ピンク”をメインカラーに華やかに彩られた空間で、心ときめくひとときをご提供いたします。

◆ Christmas Sweets Buffet 2019 ～Berry! Berry! Christmas～ の Point

Point.1 ベリー&クリスマス！パティシエ特製スイーツ

本イベントでは、ストロベリーやラズベリー、ブルーベリーなどベリーを使用したスイーツや、クリスマスをモチーフにしたスイーツをご用意。たっぷりのベリーや雪の結晶を模ったアイシングクッキーでデコレーションしたホワイトチョコレートのガトーショコラや、白いコーヒークリームと赤いベリーソースのクリスマスカラーのティラミスなど、多彩なベリースイーツがラインナップいたします。

さらに、爽やかなシトロンバタークリームをサンドしたスノーマン型の“雪だるマカロン”や、ココアタルトとはちみつのムースに抹茶風味のマロンクリームを絞ったクリスマスツリー仕立てのモンブラン“モミの木モンブラン”など、目でも楽しめる愛らしいクリスマススイーツも。

パイ生地にリンゴのコンフィチュールを包んで焼き上げた“ショーソン・オ・ポンム”は、出来立てをご提供。アツアツのパイに15種類以上あるアイスクリームをあわせてお楽しみいただくのもおすすめです。



ガトー・ショコラブラン



雪だるマカロン



出来立てをご提供！ショーソン・オ・ポンム

Point.2 スノーマンをイメージした、パティシエからのおもてなしの一皿「フォン・ドゥ・ネージュ」



フォン・ドゥ・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“雪解け”を意味する「フォン・ドゥ・ネージュ」をご提供いたします。

降り積もった真っ白な雪をイメージした綿あめに、ポットに入ったシャンメリーを注ぐと、まるで雪がとけるように、スノーマン型のババロアが現れます。スノーマンが佇むのは、氷をイメージした透明のジュレ。そして、ジュレの中には、たっぷりのベリーが潜んでいます。

シュワシュワとしたシャンメリーと爽やかなベリーのジュレ、クリーミーなババロアが奏でる新たなマリアージュをお届けいたします。

※「フォン・ドゥ・ネージュ」のみ、おひとり様一皿限定となります。

Point.3 クリスマスをイメージしたメニューを含む充実のフードメニュー



フードメニュー

フードにもクリスマスをイメージしたメニューをご用意。クリスマスリースをモチーフにしたオープンサンドや、クリスマスツリー型のポテトサラダ、クリスマスカラーに仕立てたエビとアボカドのカクテルなど、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.4 チーズティーやポッピングボバなど、話題のドリンクが登場



Cheese Tea

(抹茶ミルクチーズ、ベリーミルクチーズ、黒蜜チーズティー)

■ Cheese Tea(チーズティー)

マスカルポーネ風味のふわふわのチーズフォームをのせたチーズティー。紅茶と黒蜜、そして甘じょっぱいチーズフォームが相性抜群の黒蜜チーズティーは、冬に嬉しいホットでご提供いたします。

その他、抹茶ミルクチーズ、ベリーミルクチーズの2つのフレーバーをアイスでご用意いたします。



POPPING PARTY

■ POPPING PARTY(ポッピングパーティー)

噛むとプチッと弾けて、フルーツの甘みが口いっぱい広がるタピオカ風スイーツ「ポッピングボバ(コーティングジュース)」を使用したノンアルコールカクテル。フルーツやフラワーなど約8種のシロップからお好みのフレーバーを選び、カクテルに注いでお召し上がりいただけます。

Point.5 ライフスタイルショップ「INOBUN」による空間演出「White×Pink Christmas」



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。

ホワイト×ピンクをメインカラーに、「INOBUN」ならではのクリスマスを演出し、愛らしくも華やかなクリスマスの世界をお届けいたします。

■ Christmas Sweets Buffet 2019 ～Berry! Berry! Christmas～ 概要

【実施期間】2019年11月2日(土)～12月22日(日)の土・日曜日、12月24日(火)、25日(水)

【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)

※12月21日(土)、22日(日)のみ14:00～15:30(90分制)

【料金】大人3,800円 7-12歳1,900円 4-6歳1,000円 ※サービス料10%・消費税別

【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/christmas2019/>



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 2019 ～Berry! Berry! Christmas～MENU 詳細

■スイーツメニュー

1. アヴァンデセール「フォン・ドウ・ネージュ」★おひとり様一皿限定
2. ガトー・オペラ(チョコレートのリボンを添えて、プレゼントボックスに見立てたオペラ)
3. ガトー・フリュイ・ルージュ(口どけの良い生クリームとベリーのリキュールケーキ)
4. ガトー・ショコラブラン
(ベリーや雪の結晶を模ったアイシングクッキーでデコレーションしたホワイトチョコレートのガトーショコラ)
5. ベリーティラミス(白いコーヒークリームと赤いベリーソースでクリスマスカラーに)
6. モミの木モンブラン
(ココアタルトとはちみつのムースに抹茶風味のマロンクリームを絞った、クリスマスツリー仕立てのモンブラン)
7. 雪だるまのマカロン(爽やかなシトロンバタークリームをサンドしたスノーマン型のマカロン)
8. プッシュ・ド・ノエル(クリスマスの定番スイーツ、プッシュ・ド・ノエルをベリー風味に)
9. ショーソン・オ・ボンム(焼き立てのアップルパイ)
10. クグロフ(ドライフルーツをのせたクグロフ)
11. マドレーヌ・ア・ロランジュ(オレンジ風味のマドレーヌ)
12. ムラング・シャンティー(乾燥メレンゲにホイップクリームとベリーを添えて)
13. オランジェット(オレンジピールにチョコレートをまわらせて)
14. ジンジャー・クッキー(こどもの形に焼き上げたジンジャーブレッドマン)
15. フィナンシェ・ピスターシュ(ピスタチオ風味のフィナンシェ)
16. ジュレ・ド・ルージュ(アセロラジュレにベリーをのせて)
17. シュトーレン(レーズンなどのドライフルーツをたっぷりを使用したドイツ伝統の焼き菓子)

その他、季節のジュレ・ガトー 約10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 「Cheese Tea」「POPPING PARTY」など約15種



2. ガトー・オペラ



3. ガトー・フリュイ・ルージュ



5. ベリーティラミス
6. モミの木モンブラン



8. プッシュ・ド・ノエル



12. ムラング・シャンティー

※表示価格に、サービス料 10%と消費税が別途かかります。 ※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)・梅津

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

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

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

kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp