



# PRESS RELEASE

報道関係者各位



2019年12月3日  
京都センチュリーホテル

[1月11日(土)より期間限定開催] 人気のストロベリーフェアが新しいスタイルに  
“五感で楽しむ『いちごの宝箱』×スイーツビュッフェ”

## Super Strawberry Fair 2020 ～Five Senses～

約10種類のフレッシュいちご食べ比べ&“あまおう”スイーツ食べ放題！

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井幹員)は、2020年1月11日(土)～3月29日(日)の土・日曜日限定で、「オールデイダイニング ラジヨウ」にて、“ボックススタイル”と“ビュッフェスタイル”、2つのスタイルでストロベリースイーツを満喫する、進化した「Super Strawberry Fair 2020 ～Five Senses～」を開催いたします。



毎年、いちごをふんだんに使用した可愛らし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フェア。今回は異なる2つのスタイルで開催いたします。

いちごのスイーツが詰まったボックススタイル、『Strawberry Box』はまさにいちごの宝箱！蓋を開けると広がるいちごの香りやパチパチと弾ける音が心を躍らせる、8種類の愛らしく美味しいパティシエ特製ストロベリースイーツがテーブルでゆっくり楽しめます。

ビュッフェスタイルでは、芳醇でみずみずしい味わいが特徴の「あまおう」を使用したグラススイーツやショートケーキのほか、アイスクリームや軽食もご用意。さらに、まるでいちご摘みをしているような感覚で個性豊かないちごそのものの味わいを楽しめるフレッシュいちご約10種類の食べ比べなど、全体を通して五感で楽しめるフェアとなっております。

ムレスナティーやルイボスティ、和紅茶などのほか、“体の中からキレイに”をテーマにローズヒップティーとミックスベリーをベースに爽やかなフルーツで仕上げたドリンク「フルーツティーモヒート」も。

店内装飾は、女性に人気の京都発祥ライフスタイルショップ「INOBU」がコーディネート。数々の空間アワードを受賞したスタイリッシュな空間が、大人仕様のいちご畑にドレスアップしてお客様をお迎えいたします。

## 【Point.1】 全体を通して五感で楽しめる

### ■サブテーマは「Five Senses」

いちごの香りやパチパチと弾ける楽しい音、ビュッフェ台にはいちご摘みのような楽しみ方ができるフレッシュいちごの食べ比べ、思わず撮りたくなる愛らしい装飾や美味しいスイーツなど、全体を通して五感で楽しめる企画となっております。

## 【Point.2】 8種類のいちごを使ったスイーツが楽しめる「Strawberry Box」登場



### ■パティシエ特製8種のいちごスイーツ

「Strawberry Box」を開けると、いちごの香りがふわりと漂い、パチパチと弾ける音を奏でるスイーツなど、8種類のいちごを使い分けた華やかなスイーツがお目見え。五感を大いに刺激し、パティシエ特製ストロベリースイーツを楽しめる『いちごの宝箱』です。

※ご提供は7歳以上、お一人様1箱限定

## 【Point.3】 あまおうスイーツが食べ放題



### ■ビュッフェスイーツのいちごはすべて「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、シェフパティシエの巧みな技術とセンスでバラエティ豊かに堪能していただけます。

## 【Point.4】 焼きたてのいちごスコーンも登場

### ■焼きたてのいちごスコーン

ティータイムにはかかせないスコーンは、焼きたてをご提供。いちごの香りとはほどよい甘さが、さらなる口福へと導きます。サクリ、ふんわり、焼きたてならではの食感と風味を存分にお楽しみください。

## 【Point.5】 約10種類のフレッシュいちごの食べ比べ



### ■ホテルにしながら「いちご摘み」&いちごの食べ比べ

ビュッフェラインには、大粒で濃い甘みの「あまおう」をはじめとする約10種類のフレッシュいちごが登場。個性豊かないちごがずらりと並び、ホテルにしながらも、まるでいちご摘みを楽しむような感覚で、様々ないちごの味を食べ比べていただけます。

※いちごの品種は仕入れの都合により変わります。

## 【Point.6】 充実のフードメニュー



### ■シェフが腕を振るう充実のフードメニュー

シーズンごとに異なるテーマでビュッフェを開催している「オールデイダイニング ラジョウ」のシェフならではの料理をご提供。アペタイザーやクロワッサンサンドをはじめ、開催中のビュッフェメニューから、シェフがおすすめメニューをご用意いたします。

## 【Point.7】 フォトジェニックなドリンクも登場



### ■スッキリとした甘さの「フルーツティーモヒート」

“体の中からキレイに”をテーマにしたフルーツティーモヒートが登場。ローズヒップティーとミックスベリーをベースに、爽やかなオレンジやレモン、ライムなどのカットフルーツをグラスに浮かべ、ミントを添えた春らしい華やかなドリンクです。

## 【Point.8】 「INOBUN」×「Bose」による空間演出



### ■華やかな装飾と上質な音楽による空間演出

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。当フェアをイメージした装飾で、まるでいちご摘みに訪れたような空間を演出、店内を華やかに彩ります。

また、世界に誇るサウンドメーカー「Bose」のサウンドシステム「L1 Compact system」が奏でる上質な音楽が店内に響き渡ります。

## 【Point.9】 プレゼントが当たる！ SNS キャンペーンを開催

当フェアに来館された方で、SNSに「#いちごスイーツ」「#センチュリースイーツ」のハッシュタグを付けて投稿していただいたゲストには、抽選で合計5名様に「オールデイダイニング ラジョウ」のペアランチ券またはペアディナー券をプレゼントいたします。

■ Strawberry Box

1. タルトレット (いちごの形を模した、いちごとホワイトチョコレートのふわふわ一口タルト)
2. オペラ (ミントとライムで爽やかに春らしく仕上げたオペラ。クルミの食感がアクセント)
3. スフレフロマージュ (甘みと酸味がすっきりとした味わいのいちごチーズケーキ)
4. ロールケーキ (フレッシュいちごを濃厚なクリームで包んだクレームドゥーブルロールケーキ)
5. シュークリーム (いちごをまるごと抹茶クリームで包み込み、ラズベリークランブルを散らしたシュークリーム)
6. ボンボンショコラ (いちご・胡麻プラリネ)
7. ボンボンショコラ (いちご・胡椒)
8. パンドジェンヌ (チョコレートとココナッツをまとわせたアーモンド風味の焼菓子にフレッシュいちごを乗せて)

■ 焼きたていちごスコーン

■ スイーツビュッフェ

1. ブランマンジェ (ふるふるとした柔らかな食感と柑橘系の香りが爽やかにマッチ、あまおうのソースとともに)
2. ケーブショコラムース (あまおうと和紅茶を使った、濃厚なミルクチョコレートのムース)
3. クレームブリュレ (フリーズドライのあまおうを練りこんだカスタードクリームのいちごクレームブリュレ)
4. あんみつ (京都丹波の黒豆のみつまめとわらび餅に黒蜜をかけ、フレッシュなあまおうを添えて)
5. いちご大福 (なめらかな舌触りの餡と、あまおうのフレッシュいちごを柔らかい求肥で包み込んだスペシャルいちご大福)
6. ショートケーキ (ふわふわのスポンジと軽い口どけの生クリームで仕上げたあまおうのショートケーキ)
7. フレッシュいちご約10種類

■ フード・フルーツ 約15種類

■ アイスクリーム 15種類以上

■ ドリンク 約15種類以上

■ Super Strawberry Fair 2020 ～Five Senses～ 概要

【実施期間】2020年1月11日(土)～3月29日(日) 土・日曜日 限定開催

【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4,133円 7-12歳2,067円 4-6歳 828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/strawberry2020.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」

※表示料金にサービス料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/栢(かや)・吉田

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

Email : [kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:kaya-k@keihanhotels-resorts.co.jp)

[yoshida-m@keihanhotels-resorts.co.jp](mailto:yoshida-m@keihanhotels-resorts.co.jp)