

京都産のいちごスイーツを 心ゆくまで味わう贅沢

ストロベリーハーベスト デザートビュッフェ

- 4月6日(日)まで開催 ※要予約
- 15時～16時30分
- 料金:大人 5,800円
6～11歳 2,900円
5歳以下無料
- 1階 オールデイダイニング
「テオリ」



シェフが目の前で仕上げを行うライブキッチン。いちごを包んだ「クレープ パニラシャンティ」は3種類のソースから選択



ベリーをたっぷりのせた「ムース・オブリーズ マスカルポーネ」



農園から直送される甘くて大きな完熟いちごを手摘み体験!



見た目も可愛い「ストロベリームース ハーブティゼリー」



小豆・抹茶・さくらの餡から選べる「いちご大福」は、甘みと酸味が絶妙

いちご尽くしの アフタヌーンティーも

ストロベリー アフタヌーンティー

- 4月6日(日)まで開催 ※要予約
- 12時～17時30分
(L.O.15時30分)
※20食限定、120分制
- 料金:6,500円
- 1階 ラティ斯拉ウンジ



メレンゲを焼き上げた「ストロベリーパプロバ 京都産ハニークリーム ベリーゼリー」など、9種類のスイーツが勢ぞろい。ブルスケッタやガスパチョンなどいちごを使ったセイボリーにも注目です。

いちご摘みの楽しさも味わえるティータイム

歴史と文化が交錯する京都・河原町三条に佇む「ビルトン京都」。陽光が差し込むオールデイダイニング「テオリ」では、ホテル初となるスイーツビュッフェを開催中です。レストランに足を踏み入れると目に飛び込んでくるのは、真っ赤なプランターでみずみずしく実るいちご。クファーム「トゥーブル」をテーマに、京都の「おさぜん農園」から、旬の品種を月替わりで直送。レストランの中でいちごを手摘みして味わうという、いちご摘み体験を楽しみることができます。

甘い香りでゲストを迎えるのは、ベストリーシェフが考案したオリジナルのスイーツ20種、セイボリー5種。リッチなクリームといちごの酸味が絶妙な「フレジエ」、ストロベリーゼリーをストロベリームースで包んだケーキなど、京都産のいちごをふんだんに使用したスイーツがずらり。ライブキッチンで目の前で仕上げられる、いちごをたっぷり包み込んだクレープや、ビュッフェでは珍しい手包みのいちご大福も見逃せません。こだわりぬいたスイーツの中から、好きなものを好きなだけ味わう口福。ストロベリーファームを思わせる空間で、贅沢なひと時をお楽しみください。



伝統と革新を伝える 「Kyoto SYNAPSE」

京都の魅力とゲストを結ぶ「京都シナプス」がコンセプト。織物をイメージした吹き抜けが印象的なロビー、機能性と伝統美を兼ね備えた客室など、古都の歴史と現代的なデザインが融合した空間が広がります。



ヒルトン 京都

- 075-212-8007
- 京都市中京区下丸屋町416
- 三条駅下車 北西へ徒歩約4分

公式ホームページ



季節のアフタヌーンティー ペア利用券をプレゼント!



人数:1組2名様
期間:6月30日(月)まで
※5月3日～6日を除く