



8月10日から7日間限定・フレンチレストランがお届けする本気のスイーツビュッフェ  
**スーパースイーツオーダービュッフェ開催**

これはトマト？パイナップル？ジューシーでユニークな夏スイーツ&ライトミール  
ビュッフェに、5種のオーダースイーツ、ドリンク20種もお好きなだけどうぞ！

株式会社京都センチュリーホテル(本社:京都市下京区、社長:山下 剛史)のメインダイニング「カサネ」は、3周年を記念して、2015年8月10日(月)～8月16日(日)の一週間限定で「カサネ スーパースイーツオーダービュッフェ」を開催いたします。

ビュッフェテーブルにはトマトのジュレやパイナップルを使用したひまわりスイーツ、パッションフルーツのマカロンなど、ひとつひとつシェフのこだわりが詰まったジューシーな夏スイーツがもりだくさん！オーダースイーツはお皿のあしらいもお楽しみください



毎月期間限定で開催しているメインダイニング「カサネ」のスイーツオーダービュッフェ。従来のビュッフェスタイルとは一線を画した、オーダーをいただいてからデザートをお作りするスタイルがご好評をいただいております。8月11日(火)のレストランオープン3周年を記念して、8月の開催はスペシャルバージョンをご用意しました。自家製5種のオーダースイーツに加え、スイーツとライトミールが並ぶビュッフェテーブルも登場します。また営業時間内での時間制限はございません。最大で2時間ゆっくりとスイーツをお楽しみいただける、この期間限定の究極のスイーツビュッフェです。

——フレンチレストランがお届けする本気のスイーツビュッフェ「スーパースイーツオーダービュッフェ」を大解剖！——

まずはテーブルビュッフェメニュー

マンゴー、フランボワーズ、パッションにトマト！色とりどりの夏のスイーツを盛りだくさんにご用意しております。

## ■テーブルビュッフェメニュー

### ラウンドケーキ

- ・くるくる小夏（マンゴーとフロマージュブランムースのロールケーキ）
- ・タルトボンム（季節の林檎を使ったアップルタルト）
- ・フロマージュソレイユ（複数種のチーズを贅沢に使用したチーズケーキ）

### グラススイーツ・ケーキ

- ・マンゴープリン（ココナッツソース、マンゴー、ナタデココをマンゴープリンにトッピング）
- ・ティラミスフランボワーズ（マスカルポーネクリームとフランボワーズのコンフィチュールのティラミス）
- ・ジュレルージュ（トマトとグレープフルーツのジュレ、トマトに見立てて）

### プティフル

- ・マカロンパーマンゴー
- ・マカロンパーピスタチオ
- ・マカロンパーパッション
- ・ショコラパッション（ひまわりの花びらに見立てたパッションフルーツのボンボンショコラ）

### ライトミール

- ・2種コールミートと季節のフルーツ
- ・サーモンのリエットと胡瓜
- ・ムール貝のレムラードソースとオリーブ
- ・季節の野菜をアンショヤード（特製アンチョヴィのソース）で
- ・ミックスサンドウィッチ（ハム&チーズ、レタス&トマト、玉子）



## オーダースイーツはパティシエのおすすめのオーダー順をご紹介します

暑い夏にひんやり、さっぱり。夏のさわやかデザートを愛らしくユニークなあしらいで仕上げたアシェットデセール。アイスクリームデザートから、さっぱり系と濃厚系を織り交せて、ひまわりに見立てたショコラは最後の一品としてお召し上がりください。

### ■オーダーメニュー



#### ①レジェールフロマージュ

軽いフロマージュのアイスクリームにマンゴーのジュレを纏わせてパッションのチュイル（アーモンドとバターで作った薄いキャンディ）を添えました。



#### ②タルトアグリューム

グレープフルーツとパッションの酸味の効いたさわやかなタルト仕立て・ビールのアイス添え。グレープフルーツの苦みに合わせて考案したビールのアイスとのビターな関係が絶妙な大人のタルトです。



#### ③キャトルフロマージュ

4種のチーズ（リコッタ、マスカルポーネ、クリームチーズ、フロマージュブラン）を使用した、コク深くスタイリッシュなチーズケーキはレモンのクリームソースと共にさっぱりとした口当たり。



#### ④スフェールパーシュ

旬の桃を自家製コンポートに、バニラアイスにフランボワーズのコンフィチュールを添えました。シュー生地 のリーフが添えられた愛らしい一皿。



### ⑤ソレイユ

パッション風味のガナッシュとヨーグルトのクリームが詰まった筒型のフルーティシヨコラに、パイナップルの花びらをふんわり乗せて、ひまわり仕立てに。チョコレートとヨーグルトが新しいハーモニーを生み出します。

### 豊富なドリンクメニューには、オリジナルのカクテルジュースも

ドリンクメニューも 20 種類。オリジナルのノンアルコールカクテル 2 種類のほか、ティータイムにおすすめの紅茶はティーサロン「サロン・ド・フルール」からベリーやピーチなど、こちらも夏仕様のセレクトをご用意しました。

#### ■オリジナルノンアルコールカクテル

- ・サマースカイクリームソーダ（夏の空をイメージしたカクテル）
- ・シトラストニック（トニックウォーターのすっきりとした炭酸にフレッシュなライム・レモンを加えたカクテル）



#### ■サロン・ド・フルール セレクションティー

- ・イングリッシュアフタヌーン（アッサムと季節のダーズリンティーのクラシックなブレンド）
- ・ベリーレージュ（ストロベリーとピーチのフルーティーでエレガントな紅茶）
- ・ブーケ・ド・フリュイ（3 種の南国フルーツとピーチの香りをブーケのように束ねた紅茶）
- ・マンダリンアールグレイ（アールグレイにほんのりオレンジとマンゴーの香りを加えました）

#### ■コーヒー

- ・コーヒー/カフェオレ/カプチーノ/アイスコーヒー/アイスカフェオレ

#### ■紅茶・ハーブティー

- ・ブレンドティー/カモミールティー/ミントティー/アイスアールグレイティー/デトックス（オーガニック）/ジンジャーピーチ（オーガニック）

#### ■ソフトドリンク

- ・オレンジジュース/グレープフルーツジュース/アップルジュース

### ■概要

【実施期間】 2015 年 8 月 10 日（月）～8 月 16 日（日）

【店舗名】 メインダイニング「カサネ」（京都センチュリーホテル 2F）

【時間】 14:30～16:30（L.O. 16:00）

【料金】 大人 4,000 円（税金・サービス料込）

【お問合せ】 TEL 075-351-0158（レストラン総合受付）

【URL】 <http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/restaurant/casane/81016.php>



<このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ>

京都センチュリーホテル 広報担当／松井・東田

TEL : 075-371-3115(京都タワーホテルコミュニケーション推進室内) FAX : 075-371-3215

Email : [higashida-e@kyoto-centuryhotel.co.jp](mailto:higashida-e@kyoto-centuryhotel.co.jp)

