

大好評により延長決定！！  
**[期間限定] スーパーストロベリーフェア 2016**

“薔薇×いちご”の大人可愛いスイーツビュッフェ



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)は、現在開催中のいちごは全て“あまおう”を使用した、パティシエ特製いちごスイーツなど約 30 種類をお好きなだけお楽しみいただける「スーパーストロベリーフェア 2016」を好評につき、4月30日(土)まで延長いたします。

【延長決定！4月30日(土)まで！】スーパーストロベリーフェア 2016



「キュート&エレガント」をテーマに開催する当フェアは、おとなの女性にぴったりな、いちごの可愛らしさと薔薇の気品をまとった特別なフェア。食材にもこだわり、スイーツに使用するいちごはすべて“あまおう”。“あまおう”をふんだんに使用した、シェフパティシエ考案の本格いちごスイーツをバラエティ豊かにご用意いたしました。お食事はじめにお届けするファーストデザートには、希少な無農薬の食用バラを使用した特別スイーツを。薔薇といちごのマリアージュを五感でお楽しみいただけます。

フェア開催期間中は、毎日1名様にガラスの靴を模った「シンデレラ・ショコラ」をサプライズでご提供。まるでおとぎ話のお姫様になったようなロマンチックなひと時をお過ごしいただける逸品をお届けいたします。

## ◆スーパーストロベリーフェアはここが SUPER!!

### その1 毎日1名様に「シンデレラ・ショコラ」が!

お食事はじめにお届けするファーストデザート「ロゼシャンパンフレーズ」。毎日1名様におのみ、当たりのアーモンドドラジェ(ローストアーモンドの糖衣がけ)を忍ばせます。見事、幸運を手にしたお客様は、シンデレラのガラスの靴を模った「シンデレラ・ショコラ」をサプライズでお届け。薔薇といちごでキュートかつエレガントに彩られたショコラのハイヒールをお召し上がりいただき、特別な時間をお過ごしいただけます。



### その2 こだわりのスイーツメニュー

#### ・安心のこだわりの食材

#### ★無農薬の薔薇を使用したスイーツ

特別な一皿、ファーストデザートには、希少な食用の薔薇を使用。

ピンクに輝く薄い球体の飴の中には、丸ごといちごが入ったフロマージュのブランマンジェがたっぷり。下に添えたライチのムースと、薔薇とシャンパンのジュレとともにご堪能いただく、食感も楽しいスイーツです。上部には、無農薬栽培の薔薇の花びらをあしらひ、薔薇のエlegantさといちごのキュートさを表現しました。薔薇は農薬を使わず、自然の形で育てる京都伏見の「おくだばらえん」のものを使用しているため、安心してお召し上がりいただけます。

#### ★いちごはすべて“あまおう”を使用

当フェアでご提供するスイーツのいちごはすべて“あまおう”を使用。大粒でまるっとした形が愛らしい“あまおう”は甘味と酸味が調和した芳醇な味わいで、果肉はしっかりとしながらも果汁が多くみずみずしいのが特徴の人気の品種です。“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お楽しみいただけます。

#### ・各国の伝統スイーツをいちご仕立てで

各国の伝統的なスイーツにいちごを使用してアレンジ。フランスからは車輪をモチーフに作られたリング状のパリブレスト、イタリアからは「私を元気にして!」という意味をもつティラミスストロベリーなどが登場。日本伝統のどら焼きには、自家製の焼きたてのもちもち生地にあんこといちごをサンド。お好みで生クリームをたっぷりかけてお召し上がりいただけます。



ティラミスストロベリー

その他フィユタージュ(折パイ)をマルゲリータに見立てた可愛いストロベリーピザや真っ白な生地で新鮮ないちごを巻き込んだ全長 36cmのホワイトストロベリーロールなどもご用意しております。

#### ・50種類の豊富なアイスクリームなどラジョウ人気メニューも

ラジョウ人気の 50 種類のアイスクリームも登場。好きなアイスクリームに温かいいちごのコンポートをかけてお召し上がりください。

さらに、料理長特製オードブルもラインナップ。フェアをよりいっそう楽しんでいただくため、軽食にもこだわりを持ってご提供いたします。



### その3 美味しいドリンク

本格デザートをお好きなだけお楽しみいただける当フェアは、充実したドリンクも魅力。定番のコーヒー・紅茶に加え、チアシードやアサイー、マキベリーといった話題のスーパーフードを取り入れたオリジナルドリンクもバラエティ豊かにご用意しております。



メイソンジャードリンク

## ----- スーパーストロベリーフェア詳細 -----

### ■メニュー内容

- ① ロゼシャンパンフリーズ
- ② フレーズジュビレー
- ③ ストロベリーピザ
- ④ ホワイトショートケーキ
- ⑤ ホワイトいちごロール
- ⑥ ストロベリータルト
- ⑦ パリプレスト
- ⑧ いちごのクリームブリュレ
- ⑨ いちごのパナコッタ
- ⑩ ティラミスストロベリー
- ⑪ ガトーショコラフリーズ
- ⑫ マカロンパーフリーズ
- ⑬ ショコラフリーズ
- ⑭ サクサクトリュフフリーズ
- ⑮ クリームダンジュ フリーズ
- ⑯ いちごの焼きたてどら焼き など



ショコラフリーズ



いちごのクリームブリュレ



いちごの焼きたてどら焼き



クリームダンジュ フリーズ

### ■軽食

ラジョウ特製オードブル

### ■ドリンク

話題のメイソンジャードリンク数種、オーガニックアイスティー、ストロベリードリンク、コーヒー、紅茶など10種類以上

### ■概要

- |        |   |
|--------|---|
| 【実施期間】 | 2016年2月19日(金)～4月30日(土)  |
| 【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 4,000円 7-12歳 2,000円 4-6歳 1,000円<br>(税金・サービス料込)   |
| 【お問合せ】 | TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 9:00～21:00)   |
| 【URL】  | <a href="http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/restaurant/shop-lajyho.php">http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/restaurant/shop-lajyho.php</a> |



開放的でスタイリッシュな空間  
「オールデイダイニング ラジョウ」

## シェフパティシエ 杉本 映 (すぎもと えい)



シェフパティシエ 杉本 映

1997年入社。シェフパティシエとしてスイーツブティック ジョアジュエの商品だけでなく、ホテル内3レストラン（メインダイニング カサネ、鉄板焼 ボヌール、オールデイダイニング ラジョウ）のデザート、そしてブライダルのウェディングケーキまで手掛ける。多岐に渡るホテル顧客のリクエストに応じ、ホテルパティシエとして約20年間数々の経験を積んできたスペシャリスト。

---

<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・森

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

Email : mori-m@kyoto-centuryhotel.co.jp

