

[京都センチュリーホテル大人気のスイーツビュッフェ]

今話題の“台湾風かき氷”、流行のハイブリッドスイーツ“スコッキー”にフレッシュメロンも食べ放題!

[7/15~8/31] Super Summer Sweets Buffet 初開催!!

株式会社京都センチュリーホテル(本社:京都市下京区、代表取締役社長:山下剛史)は、2016年7月15日(金)より「サマースイーツトレンド&トピックス」をテーマに、台湾風かき氷“シルキーアイス”やハイブリッドスイーツ“スコッキー”をはじめ、旬のみずみずしいフレッシュフルーツをふんだんに取り入れたパティシエ特製スイーツやスパイスフードなど約30種類を存分に愉しめる夏季限定フェア「Super Summer Sweets Buffet(スーパーサマースイーツビュッフェ)」を開催します。



今春の「スーパーストロベリーフェア」が大好評を博した京都センチュリーホテルの新たなスイーツビュッフェ「**Super Summer Sweets Buffet(スーパーサマースイーツビュッフェ)**」では、南国のフルーツやフードで溢れるマルシェ(市場)をイメージ。マンゴーや白桃、イチジクなど濃厚な甘みのフルーツを使用したスイーツをバラエティ豊かにラインナップ。さらに大人気の台湾風かき氷“シルキーアイス”(マンゴー・ライチ・ドラゴンフルーツの3種)や“スコッキー”など、今話題のトレンドスイーツもラインナップ。メロンやパイナップルをはじめとするフレッシュフルーツもご堪能いただけます。フードメニューには、グリーンカレーやパッタイ(タイ風焼きそば)など夏にぴったりの南国風スパイスフードをご用意。「涼やかな」スイーツと食欲を刺激する「旨辛」フードで夏の醍醐味を存分にどうぞ。

お食事のはじめには、パティシエからのおもてなしスイーツ「ソレイユ〜ひまわり〜」をアヴァンデセールとして、お1人様に一皿ずつサーブいたします。

フェア開催期間中、アヴァンデセールの中に1名様だけ当たりが！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ます。

◆「Super Summer Sweets Buffet」の Point ◆

Avant Dessert

序曲 1 パティシエからのおもてなしの一皿アヴァンデセール「ソレイユ〜ひまわり〜」



アヴァンデセール「ソレイユ〜ひまわり〜」

爽やかなライチのガナッシュとヨーグルトミルクチョコムースを巻き込んだ筒状のチョコレートに、花びらに見立てたドライパイナップルを重ね、一皿一皿丁寧に作り上げました。花びらには、可愛らしいてんとう虫のチョコレートを添えて、晴れやかな夏の日々に咲くひまわりを演出いたしました。

Surprise

序曲 2 毎日1名様に宮崎マンゴーの「シンデレラ・ショコラ」をサプライズで！



シンデレラ・ショコラ

アヴァンデセール「ソレイユ〜ひまわり〜」の中には、毎日1名様だけ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。濃厚な甘みの宮崎マンゴーでキュー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。

Summer Sweets Trend & Topics

ライブ感も美味しい！話題のトレンドスイーツが登場！

今話題の台湾風かき氷“シルキーアイス”や“スコッキー”などトレンドスイーツもご用意しております。



シルキーアイス〜台湾風かき氷〜

Trend & Topics

■シルキーアイス〜台湾風かき氷〜

口の中でふわっととろける、シルクのような新感覚の口溶けが話題を呼んでいる台湾風かき氷“シルキーアイス”を、マンゴー・ライチ・ドラゴンフルーツの3つのお味でご用意いたしました。それぞれのフレーバーの風味をまとった口当たりの良いかき氷に、果実の入った自家製コンポートソースとヨーグルトのエスプーマをお好きなだけ添えてどうぞ。



スコッキー

Trend & Topics

■スコッキー

スコーンとクッキーのハイブリッドスイーツ“スコッキー”は、外側のサクサク感と内側のしっとりした食感が人気の新感覚スイーツです。焼きたての“スコッキー”に北海道産の濃厚なソフトクリームや自家製コンポートソースをお好みでトッピングしていただくのがおすすめです。

Fresh Fruits

メロンも贅沢に食べ放題！

メロンやゴールデンパイナップル・ライチ・ブドウなどのみずみずしいフレッシュフルーツもお好きなだけご堪能いただけます。

Ice cream

50種類の豊富なアイスクリーム

ラジョウ人気の50種類のアイスクリームも登場。焼きたての“スコッキー”や“チェリーパイ”と合わせてお楽しみいただくのもおすすめです。

Spicy Food

ラジョウ特製スパイシーフード

今回のフェアでは、暑い夏に食欲を刺激するスパイシーフードをご用意。グリーンカレーやナシゴレン、パッタイ(タイ風焼きそば)、バインミー(ベトナム風バケットサンドウィッチ)などラジョウ特製の南国メニューをご堪能いただけます。

Original Drink

豊富なオリジナルドリンク

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、話題のスーパーフード“チアシード”を取り入れたオリジナルドリンクをはじめ、メイソンジャー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

Super Summer Sweets Buffet 詳細

■スイーツメニュー

1. 白桃のショートケーキ
2. マンゴーのロールケーキ
3. グレープフルーツのタルト
4. イチジクのパリブレスト
5. マンゴープリン
6. 生姜のカタラーナ
7. ライチと薔薇のジュレ
8. ゴールデンパイナップルのパンナコッタ
9. トマトとグレープフルーツのヴェリーヌ
10. マカロンバーシトロン
11. マカロンバーフランボワーズ
12. ショコラフィグ
13. ケークルージュ



白桃のショートケーキ



マンゴーのロールケーキ



グレープフルーツのタルト



イチジクのパリブレスト

- 14.マンゴーのワッフルタルト
- 15.シルキーアイス(ライチ)
- 16.シルキーアイス(マンゴー)
- 17.シルキーアイス(ドラゴンフルーツ)
- 18.プレミアム北海道ソフトクリーム
- 19.スコッキー
- 20.タピオカココナッツのぜんざい
- 21.焼きたてチェリーパイ



ケークルージュ



焼きたてチェリーパイ

■フレッシュフルーツ 4 種

■アイスクリーム 50 種

■軽食

グリーンカレーやナシゴレン、パッタイ(タイ風焼きそば)、バインミー(ベトナム風バケットサンドウィッチ)、スパイシーフライドチキンなどのスパイシーメニュー
その場であえる特製シーザーサラダなど

■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스티ー、コーヒー、紅茶など 10 種類以上

■概要

- 【実施期間】 2016年7月15日(金)～8月31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)
- 【料金】 大人4,000円 7-12歳2,000円 4-6歳1,000円
(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 10:00～20:00)
- 【URL】 <http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/restaurant/lajyho/supersummerbuffet.php>



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」

<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