



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2016 年 9 月 16 日

京都センチュリーホテル

**【京都初】女性に人気のライフスタイルショップ「INOBUN」と“空間とスイーツ”のコラボレーション
ショコラ×ハーブ・オイルの香り高い本格デザートなど約 50 種＋アイスクリーム 50 種が食べ放題！**

[期間限定] CHOCOLAT Premium Desserts Buffet

－ショコラプレミアムデザートビュッフェ－

株式会社京都センチュリーホテル(本社:京都市下京区、代表取締役社長:山下剛史)は、2016 年 10 月 14 日(金)～12 月 18 日(日)の期間「オールデイダイニング ラジョウ」にて、ショコラとハーブ・オイルのマリアージュを愉しむ本格ショコラを中心に、オードブルなど約 50 種類に加え、アイスクリーム 50 種の計約 100 種類をお好きなだけ堪能できる「CHOCOLAT Premium Desserts Buffet ーショコラプレミアムデザートビュッフェー」を開催いたします。

CHOCOLAT Premium Desserts Buffet ーショコラプレミアムデザートビュッフェー



今回のデザートビュッフェは、ショコラティエ特製のショコラデザートなどをビュッフェ形式でお好きなだけ愉しめる特別フェア。美容・健康面からも注目されているココナッツオイルをはじめ、香り高いハーブをショコラとかけ合わせた女性に嬉しいデザートもご用意いたしました。カカオのコク深い味わいと香りを引き立てるショコラデザートなど約 35 種の他、オードブルやフルーツ 15 種、アイスクリーム 50 種など、ご用意する品は合計約 100 種！

ビュッフェラインは女性に大人気の京都発祥のライフスタイルショップ「INOBUN」がコーディネート。スイーツとインテリア雑貨がコラボレーションした甘く可憐なビュッフェラインは、心をくすぐるフォトジェニックな空間です。

◆「CHOCOLAT Premium Desserts Buffet -ショコラプレミアムデザートビュッフェ-」はここが Premium!

その1 まずは、パティシエからのおもてなしの一皿アヴァンデセール「スフェール」を

はちみつに漬けた上品な甘さの香ばしいナッツとアイスクリームを薄いチョコレートの球体で包んだ、パティシエ渾身のアヴァンデセール「スフェール」。チョコレート、ミルク、オイルを合わせた温かい特製ソースをかけてお召し上がりいただきます。温かいソースと冷たいアイスクリーム、はちみつに一週間漬けた 4 種のハニーナッツの絶妙な食感をお愉しください。



アヴァンデセール「スフェール」



温かい特製ショコラソースをかけて

その2 毎日 1 名様に飴細工のユリの花をサプライズで

アヴァンデセール「スフェール」の中には、毎日 1 名様にのみフランボワーズのアイスクリームを忍ばせます。見事、幸運を手にしたお客様には、「フルールド ショコラ」をサプライズでお席までお届け。ベリーがたっぷりと入ったグラスの上に、飴細工のユリの花が咲く洗練された一皿で、オンリーワンの特別な時間を。甘酸っぱいベリーはホワイトチョコレートにフォンデュしてどうぞ。



フルールド ショコラ

その3 スイーツメニュー

・ショコラ×ハーブ

当ホテルのショコラティエが手がける、ハーブを使用したボンボンショコラ 5 種類をご用意(抹茶×山椒、トンカ豆×スペキュロス、はちみつ×ラベンダー、レモン×ミント、キャラメル×ローズマリー)。ロどけの良いなめらかなガナッシュと共に、ハーブの豊かな香りがやさしく口の中に広がります。その他にも、ミント風味のさっぱりとしたショコラのクレームブリュレなどもご用意。ショコラとハーブのハーモニーをお贈りいたします。



ボンボンショコラ

・ショコラ×オイル

美容・健康面から人気を博しているココナッツオイルやアボカドオイルなどをチョコレートと合わせた「オイルショコラフォンデュ」は、チョコレートが持つ素材の風味を活かしつつ、からだに優しく愉しめる、新たなデザートを提案。金柑やイチジク、栗など秋ならではの食材にたっぷりとフォンデュソースをかけてお召し上がりいただきます。



オイルショコラフォンデュ

・出来立てスイーツを温かいうちに

焼きたてをご提供する「スフレショコラ」は熱々ふわふわ。その他、アーモンドクリームとマロンをサクサクの生地で包んだ「マロンの焼きたてフィロ包み」も登場します。



スフレショコラ・マロンの焼きたてフィロ包み

その4 目の前で瞬間スモーク！スモーク香る「マーブルショコラ」

ドリンクも特製ショコラドリンクをご用意。目の前で瞬間スモークした「ビターショコラカフェ」を、ホワイトチョコレートとミルクをベースにした3色(ホワイト＝ミント、ピンク＝ストロベリー、グリーン＝抹茶)の「スイートショコラミルク」にご自身で合わせてマーブルショコラドリンクをお作りいただきます。スモークの香りが漂う大人の風味と甘味・苦味の絶妙な味わいをお届けします。



その5 ライフスタイルショップ「INOBUN」との空間×スイーツのコラボレーション



INOBUN 四条本店

1841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。現在、京都をはじめ関西に14店舗展開している人気店「INOBUN」と京都初のコラボレーション企画を実施。京都のホテルで3番目の歴史を持つ京都センチュリーホテルと創業200年を迎える「INOBUN」による、スイーツとインテリア雑貨の華やかな饗宴でお客様をお迎えいたします。

ショコラプレミアムデザートビュッフェ詳細

■ショコラスイーツメニュー

アヴァンデセール「スフェール」★お1人様1皿限定

1～5. ボンボンショコラ

- 抹茶×山椒
- トンカ豆×スベキユロス
- はちみつ×ラベンダー
- レモン×ミント
- キャラメル×ローズマリー



ボンボンショコラ5種・ショコラマカロンバー

6. オイルショコラフォンデュ3種のソース

- ホワイトチョコレート×アボカドオイル
- ミルクチョコレート×ココナッツオイル
- オーガニックカカオ×ヘーゼルナッツオイル

(トッピング：金柑、イチジク、アプリコット、栗、アーモンド、クルミ、パイン、メロン、ブルーベリー、ダークチェリー、ポワール)

7. フォレノワール (ショコラクリームにダークチェリーをあわせたケーキ)

8. ザッハトルテ (ブルーとクルミのザッハトルテ)

9. シブーストショコラバナヌ (軽いショコラのクリームにバナナをあわせたタルト)

10. ポワールショコラショートケーキ (洋ナシのコンポートと生クリームをシナモン風味のショコラ生地でサンド)



フォレノワール



ザッハトルテ



ポワールショコラショートケーキ

11. テリーヌショコラデール(宇治抹茶をふんだんに使用した香り豊かなテリーヌショコラ)
12. モンブランショコラ (ショコラのほろ苦い風味をまとったモンブラン)
13. ショコラマカロンバー (ショコラのマカロンをアイスクャンディー風に)
14. ワッフルタルトスリーズ (チェリーのコンポートとショコラをあわせたワッフルタルト)
15. ガトーショコラエビス (スパイスを感じる濃厚なガトーショコラ)
16. マロンの焼き立てフィロ包み (出来立てを提供するアーモンドクリームと栗のフィロ包み焼き)
17. スフレショコラ (出来立てを提供するふわふわのスフレショコラ)
18. プレミアムショコラソフトクリーム
19. シルキーアイスショコラ
20. ミント×ショコラのクレームブリュレ (ミント風味のさっぱりとしたブリュレ)
21. ミルクチョコレート×いちご (ミルクチョコレートのジュレにいちごを添えて)
22. ホワイトチョコレート×抹茶 (抹茶とホワイトチョコレートのパフェ仕立て)
23. ダークチョコレート×コーヒー (コーヒークリームにチョコレート、バナナ、ココナッツを添えて)



モンブランショコラ



グラスデザート

季節のジュレ・ガトー 9 種

■オードブル

■フルーツ

■50 種類のアイスクリーム

■ドリンク

ショコラを使用したオリジナルドリンクなど約 15 種

■概要

【実施期間】	2016 年 10 月 14 日 (金) ～12 月 18 日 (日)
【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 3,900 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)
【U R L】	http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/restaurant/lajyho/1212016131.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」

協力：株式会社イノブン

<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・栢(カヤ)・森

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

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