



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2017年8月9日

京都センチュリーホテル

「ブライダル」をテーマに“ショコラ×ドレス”の甘く可憐な饗宴
[期間限定] CHOCOLAT Premium Desserts Buffet ～MARIÉE～
ショコラプレミアムデザートビュッフェ～マリエ～
ウエディングドレスが並ぶブライダルサロンで
本格ショコラスイーツやショコラを使用したフードなど約 50 種が食べ放題！

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:大塚滋)は、2017年10月1日(日)～11月30日(木)の期間中、2階ブライダルサロン「LIKO LEHUA(リコ レファ)」にて、パティシエ特製の本格ショコラスイーツ 25種を中心に、フードやフルーツなど約15種、アイスクリーム10種の合計約50種をお好きなだけ堪能できる「CHOCOLAT Premium Desserts Buffet ～MARIÉE～ (ショコラプレミアムデザートビュッフェ～マリエ～)」を開催いたします。

人気のスイーツビュッフェをブライダルサロンで初開催！

CHOCOLAT Premium Desserts Buffet ～MARIÉE～



今回のスイーツビュッフェは、「ブライダル」をテーマに、パティシエ特製のショコラスイーツがお好きなだけ愉しめるフェアを、ブライダルサロン「LIKO LEHUA(リコ レファ)」にて初開催。ショコラの風味を活かしたこだわりのスイーツなど約25種の他、フードやフルーツ約15種、アイスクリーム10種など、合計約50種をお愉しみいただけます。

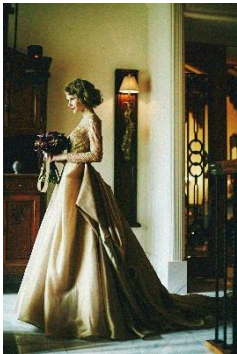
会場となるブライダルサロンには、ドレスショップ「あゆみブライダル」セレクトによる純白のウエディングドレスが並び、一歩足を踏み入ると非日常的な空間が広がります。さらに、女性から高い人気を誇る京都発祥のライフスタイルショップ「INOBU」のコーディネーターが加わり、よりいっそうフォトジェニックな装いに。“ショコラ×ドレス”の夢の饗宴で、女性の心をくすぐる世界観を演出いたします。

CHOCOLAT Premium Desserts Buffet ～MARIEE～

【Point.1】“ショコラ×ドレス” ウエディングドレスが並ぶ可憐なブライダルサロン



純白のウエディングドレスや煌くビジュリー、華やかなインテリアに囲まれたパステルピンクの会場は、実際にブライダルサロンとして使用されていた、とっておきの空間。幸福感に包まれる可憐なスペースが広がります。さらに、ライフスタイルショップ「INOBUN」によるコーディネートが加わり、よりいっそう華やかさを増した会場にずらりと並ぶパティシエ渾身のショコラスイーツ。目に触れる空間、口にする甘く香り高いショコラが心をくすぐる特別なひとときを演出いたします。



あゆみブライダル

■ ドレスショップ「あゆみブライダル」によるウエディングドレスの展示

京都発祥のドレスショップ「あゆみブライダル」。ウエディングという特別な日を迎える花嫁の憧れを叶えるため、大人シックな可愛さ、繊細で優美な美しさを追求し、モダン、クラシカル、エレガンス、アバンギャルドなどの要素を取り入れたウエディングコレクションを展開しています。ドレスショップがセレクトした、見ているだけで心躍る美しいウエディングドレスが、会場を華やかに彩ります。



INOBUN 四条本店

■ ライフスタイルショップ「INOBUN」による空間演出

ビュッフェラインの装飾は、1814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「INOBUN」が監修。パステルピンクやホワイトを基調にブライダルサロンに華を添える、大人の可愛らしさを感じるフォトジェニックな空間でお客様をお迎えいたします。



ブライダルサロン「LIKO LEHUA(リコ レファ)」

ブライダルサロン「LIKO LEHUA(リコ レファ)」

花のつぼみが少しずつ膨らんで、いつか美しく咲き誇る。京都センチュリーホテルを訪れた花嫁にも、そのような幸せを感じていただきたいという思いを込め、“花の蕾”という意味をもつブライダルサロン「LIKO LEHUA(リコ レファ)」。温かさと可憐さを併せ持つ、心ときめく空間で至福の時間をお過ごしいただけます。

【Point.2】 フラワーシャワーをイメージした、パティシエからのおもてなしの一皿「ヴェリーヌドランジュ」



アヴァンデセール「ヴェリーヌドランジュ」

お席についたら、まずはパティシエからのおもてなしの一皿「ヴェリーヌドランジュ」をご提供いたします。

アーモンドの食感を残した濃厚で風味豊かなガトーショコラの周りには、あっさりとしたオレンジとパイナップルのコンポートに、アクセントのピンクペッパーを添えて。ミントの風味が爽やかに香る、冷たいショコラソースをかけてお召し上がりいただけます。花の香りで辺りを清め、幸せを祈るとされるフラワーシャワーをイメージし、エディブルフラワーをあしらったアヴァンデセールです。
(※「ヴェリーヌドランジュ」のみ、おひとり様一皿限定となります。)

【Point.3】 毎日 1 名様に小さなウェディングケーキ「リス・ブラン」をプレゼント



小さなウェディングケーキ「リス・ブラン」

アヴァンデセール「ヴェリーヌドランジュ」の中には、毎日 1 名様のみにも苺を忍ばせます。見事、幸運を手にしたお客様には、幸せのおすそわけ、小さなウェディングケーキ「リス・ブラン」をサプライズでお席までお届け。トップにのせた甘酸っぱいフランボワーズと、ホワイトチョコレートムースのマリアージュをご堪能いただけます。「祝福」「壮大な美しさ」の花言葉をもつ、ユリの女王「カサブランカ」の餡細工とともに。

【Point.4】 ショコラを使用した充実のフードメニュー



フードメニュー

フードにもショコラを使用したメニューをご用意。ニューヨークやロサンゼルスを中心にブレイクした、スーパーフードのフムスとショコラをあわせたトルティーヤサンド、西京味噌風味のショコラマヨネーズをつけてお召し上がりいただく、スティック野菜のクリュディテなど、ここでしか味わえないフードメニューが登場いたします。その他にも、コールミートやサーモンなど、好きな具材をのせて作る「カスタムメイド・オープンサンド」など、フードメニューも充実のラインアップでお届けいたします。

【Point.5】 “お色直しカクテル” Crystal Chocolat Couture ～クリスタル・ショコラ・クチュール～



Crystal Chocolat Couture
～クリスタル・ショコラ・クチュール～

純白のウェディングドレスを纏った花嫁をイメージした、クリスタル(透明)なショコラテイストのドリンク「クリスタル・ショコラ」。永遠を意味する円形のカプセルに入った小瓶には、色とりどりのフレーバーシロップが。シロップを「クリスタル・ショコラ」に注ぐと、ドリンクのカラーが変化するとともに、アクセサリーに見立てたハートや星型の小さなチョコレートが現れることで、カラードレスを表現。

ウェディングドレスから、お好みのカラーへドレスチェンジしてお楽しみいただけるオリジナルノンアルコールカクテルです。

----- CHOCOLAT Premium Desserts Buffet～MARIÉE～ 詳細 -----

■スイーツメニュー

1. アヴァンデセール「ヴェリーヌドランジュ」★お 1 名様一皿限定

ボンボンショコラ 6 種

2. カシス(なめらかなガナッシュにカシスのコンフィチュールをあわせたリップ型のボンボンショコラ)
3. フレーズ(なめらかなガナッシュに苺のコンフィチュールをあわせたハート型のボンボンショコラ)
4. トンカ(トンカ豆の香り高い風味のビターなボンボンショコラ)
5. フランボワーズ(口どけのよいホワイトチョコレートに甘酸っぱいらズベリーを添えて)
6. キャラメルナッツ(キャラメルミルクのチョコレートクリームにナッツを添えて)
7. メダイオン(メダル型のミルクチョコレートにドライフルーツを添えて)
8. テリーヌショコラ抹茶(濃厚な抹茶のしっとりとしたテリーヌショコラ)
9. フォレノワール(軽いチョコレートクリームと生クリームにダークチェリーをあわせたケーキ)
10. オペラ(ほろ苦いエスプレッソが香るショコラのオペラ)



2～6.ボンボンショコラ



9.フォレノワール

11. タルトポワールショコラ(アーモンド風味のチョコレートクリームに洋ナシをあわせた大人のタルト)
12. トロペジエンヌ(オレンジが香るふわふわのブリオッシュに口当たりのよいホワイトチョコレートをサンド)
13. パナーヌモンブラン(バナナクリームとチョコレートクリームのモンブラン)
14. シブーストショコラ(キャラメリゼしたチョコレートクリームに季節のフルーツをのせて)
15. ティラミスショコラ(マスカルポーネの風味豊かなショコラティラミス)
16. ショコラマカロンパー(キャンディー仕立てのショコラマカロン)
17. ガトーショコラフィグ(一口サイズのガトーショコラをセミドライイチジクとともに)
18. ワッフルタルト(ホワイトとダークのチョコレートクリームにベリーのコンフィチュールをあわせたプチタルト)
19. プチショコラフォンデュ(苺や栗、マドレーヌのプチショコラフォンデュ)
20. プティングショコラブラン(濃厚なホワイトチョコレートのプティング仕立て)
21. キャラメルショコラポワール(キャラメル風味のミルクチョコレートムース 洋ナシとともに)
22. クレームショコラ(濃厚でクリーミーなクレームショコラのヴェリーヌ)
23. スノーアイスショコラ(口の中でふわっととろけるチョコレート風味の台湾風かき氷)
24. おめかしぼうろ ふんわりいちご(チョコレートを染み込ませたぼうろにいちごパウダーをあわせて)



11.タルトポワールショコラ



13.パナーヌモンブラン



19.プチショコラフォンデュ

20.プティングショコラブラン /22.クレームショコラ

25.(毎日 1 名様にプレゼント)小さなウェディングケーキ「リス・ブラン」

■フード・フルーツ 約 15 種

■アイスクリーム 10 種

■ドリンク

Crystal Chocolat Couture ～クリスタル・ショコラ・クチュール～など約 15 種

■ CHOCOLAT Premium Desserts Buffet～MARIÉE～ 概要

【実施期間】2017年10月1日(日)～11月30日(木)

【会場】ブライダルサロン「LIKO LEHUA(リコ レファ)」(京都センチュリーホテル 2F)

【時間】[ランチタイム]12:00～13:30/[ディナータイム]18:00～20:00

日曜日のみ[ティータイム]14:30～16:00を含む3部制

【料金】大人 4,500円 7-12歳 2,300円 4-6歳 1,200円 (消費税・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】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/2017chocolat.php>

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。 ※写真は全てイメージです。

【協力】株式会社あゆみブライダル、株式会社イノブ

＜このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ＞
 京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都センチュリーホテル
 広報担当／松井・栢・森

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

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp>

Email : mori-m@keihanhotels-resorts.co.jp