



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年5月20日
京都センチュリーホテル

Summer! Sweet! Smile! 6色17種のフルーツが楽しめる 『フルーツパーラービュッフェ~カラフル SUMMER!~』開催 チェリー・メロン・パイナップル・マンゴー・ライチ・白桃などがスタンバイ



京都センチュリーホテル（京都市下京区、総支配人：井上 貴史）は、ビュッフェレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」にて、『フルーツパーラービュッフェ~カラフル SUMMER!~』を2022年6月4日(土)~8月16日(火)の土・日・祝日限定で開催いたします。今回のスイーツビュッフェのテーマは、「カラフル&フルーツ」。日常に彩りが少なく思えるようなこんな時代だからこそ、色とりどりのスイーツで皆さまの心を少しでも明るく「カラフル」に彩りたい。そんな思いから着想しました。レッドは情熱・自信、グリーンは健康・癒しなどそれぞれのカラーに意味を持たせた全6色のスイーツで、色鮮やかなフルーツパーラーを演出。チェリーやオレンジといったフルーツはもちろん、パッションフルーツやブラックベリーなど、普段あまり口にしないようなフルーツを使用したスイーツもお楽しみいただけます。6色それぞれ異なった魅力が感じられるスイーツビュッフェで、カラフルに色めくスイーツタイムをご堪能ください。

『フルーツパーラービュッフェ~カラフルSUMMER!~』概要

- 【期間】2022年6月4日(土)~2022年8月16日(火) 土・日・祝日開催
8月11日(木)~8月16日(火)の期間は毎日開催
- 【場所】京都センチュリーホテル 2F「オールデイダイニング ラジョウ」
- 【時間】15:30~17:00 ※時間内90分制
- 【料金】大人 5,000円 7-12歳 3,000円 4-6歳 1,500円
- 【お問い合わせ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00~19:00)
- 【URL】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/fruit-parlor-buffet/index.html>



『フルーツパーラービュッフェ』の Point



◆レッド:情熱・自信 使用フルーツ:チェリー/ラズベリー

『レッド』には“おとなカワイイ”スイーツがラインナップ。ゴージャスな見た目にベリーの酸味が香る「ラズベリーシフォンケーキ」やピスタチオの香ばしい風味が感じられる「ピスタチオとラズベリーのヴェリーヌ」など、自信に満ちたような魅力が感じられるスイーツばかり。上品ながらも情熱的な甘さに惹きつけられること間違いなしです。



◆オレンジ:陽気・冒険 使用フルーツ:オレンジ/甘夏

夏らしく、爽やかなフレーバーが『オレンジ』の特徴です。オレンジのゼストがアクセントに香る「ウイークエンドオレンジ」や、セージのすっきりとした味わいがアクセントの「蜂蜜とオレンジのムース」など、夏バテを吹き飛ばしてくれるようなスイーツを揃えました。少しお疲れの際でも、元気でフレッシュな気分に変えてくれます。



◆イエロー:明るさ・ひらめき 使用フルーツ:パイナップル/マンゴー/パッション

『イエロー』には、スイーツの定番でつい手にとってしまう「マンゴープリン」、ヨーグルトの優しい甘味とパイナップルの酸味が絶妙なハーモニーを奏でる「パイナップルとヨーグルトムース」など、嫌なことがあっても忘れられるような、明るくキュートな魅力が感じられるスイーツをご用意しました。食べると新しいひらめきがあるかも。



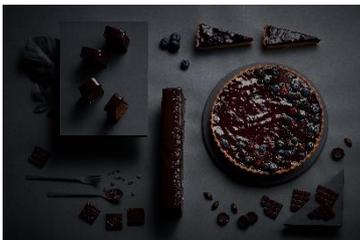
◆グリーン:健康・癒し 使用フルーツ:キウイ/ライム/メロン

優しい色味が特徴的な『グリーン』には、見ているだけで癒されるようなスイーツをラインナップ。ヴァニラの芳醇な風味とメロンのフルーティな甘みが感じられる「ヴァニラとメロンのムース」や、ライムの爽やかなフレーバーが香る「モヒートジュレ」など、自分へのご褒美にぴったりの“癒し”スイーツです。



◆ホワイト:純粹・神聖 使用フルーツ:ライチ/白桃

『ホワイト』には「軽さ」を意識したスイーツをご用意しました。日本では「天使のクリーム」と呼ばれるクレームダンジュにライチを合わせた「ライチのクレームダンジュ」に、真っ白な見た目からは想像できないほどのトロピカルな味覚が味わえる「ココナッツとライチのムース」など、軽く、優しい甘さをご堪能いただけるスイーツばかりです。



◆ブラック:高級・威厳 使用フルーツ:ブラックベリー/ブルーベリー

ラグジュアリーな雰囲気漂う『ブラック』のスイーツ。イチジクの濃厚な味わいとチョコレートの深みを感じられる「イチジクとチョコレートのパウンドケーキ」や、トンカ豆の風味とブルーベリーの組み合わせが面白い「ベリーとトンカ豆のクリームタルト」など、満足感たっぷりのスイーツをラインナップ。上質で甘美なスイーツ体験をご堪能ください。

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※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。

新型コロナウイルス感染予防に向けた取り組み

京都センチュリーホテルでは、「オールデイダイニング ラジョウ」でのビュッフェ営業を続けられるよう、みなさまに安心して楽しんでいただける環境作りと、感染拡大の防止策を強化しております。

① 席配置の工夫

お客様同士の間隔を保つため、テーブル同士に適度な距離を空けております。

② 提供方法・取り分け方法の工夫

従来通りのビュッフェスタイルは維持しつつ、メニューによってはお皿・グラスなどの個々盛りでご用意しております。また、お料理をお取りいただく際は、マスク着用および都度新しいビニール手袋を着用いただき、ビュッフェトングをご利用いただきます。

③ ビュッフェトングの定期的な交換

感染症のリスクを減らすため、ビュッフェトングを最長30分に1回新しいものに交換いたします。

ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>

レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」概要

京都センチュリーホテルの2階に位置するレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」。

6階までの吹き抜けが広がる、スタイリッシュで開放的な店内です。

朝昼夜と多彩なメニューを楽しめるビュッフェやア・ラ・カルト、カフェメニューまで、様々な用途でご利用いただけます。



『フルーツパーラービュッフェ〜カラフル SUMMER!〜』付宿泊プラン

スイーツビュッフェが料金に含まれた宿泊プランです。初夏の緑織りなす美しい京都の街並みを観光された後に、甘く瑞々しいフルーツのスイーツをご堪能いただけます。

料金：12,500円～（1名あたり、サービス料・消費税込み）※宿泊税は別途

宿泊期間：2022年6月4日(土)～2022年8月7日(日)※土・日・祝日のみ

8月11日(木)～8月16日(火)※全日販売

予約先：<https://go-keihanhotelgroup.reservation.jp/hotels/keihan-century/plans/10059552>

お問合せ：075-351-0111(ホテル代表 10:00～19:00)

＜このリリースに関するお問い合わせ／ご取材のお問い合わせ＞

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／ブランド企画室

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722

Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp

