

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2020年9月23日

京都タワーホテル

安全・安心に配慮した新しいスタイルで営業再開！

『Sweets&Savory ～TOWER TERRACE Selection～』

これまでに開催したテーマから厳選したメニューをお届け

京都タワーホテルにて 2020年10月9日(金)から期間限定開催

京都タワーホテル(京都市下京区、総支配人：井上 貴史)3階『レストラン タワーテラス』は、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため営業を休止しておりましたが、2020年10月9日(金)より安全・安心に配慮した新しいサービススタイルにて営業を再開いたします。お好きなだけ召し上がっていただける食べ放題のコンセプトはそのままに、ワゴンサービス&オーダービュッフェスタイルにてすべてのメニューをお席へとお届けいたします。

再開第1弾は、スイーツに加えてセイボリーメニューもたっぷり召し上がっていただける『Sweets&Savory ～TOWER TERRACE Selection～』を2020年10月9日(金)～11月29日(日)の期間限定で開催いたします。11時から17時まで営業しているので、スイーツビュッフェとしてはもちろん、ランチとしてもお楽しみいただけます。



今回のスイーツ&セイボリーでは『TOWER TERRACE Selection』をテーマに、これまでに開催したビュッフェの中からご好評いただいたメニューを厳選してお届けいたします。

2018年開催の『Cheese&Caramel』からは「レモン風味のバイクドチーズケーキ」、2019年の『Matcha #Kyoto』からは「抹茶のテリーヌ」、2019年の『Peach&Lemon Sisters』からは「レモンムース」、2020年の『Strawberry Sweet Heart』からは「いちごのミルフィーユ」など、もう一度食べたい名作ばかりを集めました。さらに、セイボリーは「オレンジ風味のフライドチキン」や「ローストビーフのフォカッチャサンド」、「サバのバゲットサンド」など充実したメニューが登場します。

■ ■ ■ 『Sweets&Savory ～TOWER TERRACE Selection～』 ■ ■ ■

■ ピックアップスイーツメニュー



【いちごのミルフィーユ】

サクサクのパイ生地にたっぷりのいちごとコクのあるカスタードクリームをサンド。トップには上品な生クリームといちごを飾った贅沢な逸品。



【バスク風チーズケーキ】

クリームチーズの濃厚なチーズ感とカラメルのようなほろ苦さが後を引く味わいに仕上げました。驚くほどなめらかなくちけが魅力です。



【レモンムース】

レモンムースとミントムースを二層仕立てに。ミントのさわやかさとレモンの酸味が絶妙にマッチした一品。

※形状は変更になる場合がございます。



【抹茶のテリーヌ】

なめらかな口当たり、ふくよかな抹茶の香りが、口いっぱいに広がり、濃厚で芳醇な味わいをご堪能いただけます。



【いちごのプリン】

とろけるような食感のいちごプリンに自家製いちごソースとベリーをON。いちごの酸味と甘みのハーモニーをお楽しみいただけます。



【いちごミルクのフレンチトースト】

いちごミルク風味のアパレイユにつけこんだバゲットをいちごのリキュールでフランベして仕上げます。表面はカリッと、中はふんわりもちりとした食感と、かむたびにフワッと広がるいちごの香りをお楽しみください。

■ピックアップセイボリーメニュー



【ファーストプレート(1皿限り)】

最初にお席へお届けする一皿。ディルを使い香り高く仕上げた「ももモッツアレラ&クラッカー」や抹茶とバターの香りが絶妙な「抹茶オランダーズのフィッシュグラタン」、「ミートボールとカマンベールチーズのトマト煮」など多彩な味をお楽しみいただけます。



【充実したセイボリー(食べ放題)】

しっとりとした食感で肉のうまみを感じられる「ローストビーフのフォカッチャサンド」や「サバのバゲットサンド」、ほうじ茶の茶葉を衣に加え、オレンジのさわやかな風味をきかせた「オレンジ風味のフライドチキン」など充実したラインナップをご堪能いただけます。

■ Sweets&Savory ~TOWER TERRACE Selection~ 概要■

【店舗名】 京都タワーホテル 3階 「レストラン タワーテラス」

【開催期間】 2020年10月9日(金)~11月29日(日)

※月・木曜定休、祝日の場合は営業

【営業時間】 11:00~17:00(最終入店 15:00) ※120分制

【料金】 大人 3,900円、小人(6~12歳)2,500円、幼児(3~5歳)1,200円

※すべて消費税・サービス料(10%)を含みます

【ご予約】 075-371-3370 (レストラン予約 10:00~18:00)

【企画詳細 URL】 ※開催期間の途中で URL が変更になる場合がございます。

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower_hotel/tower-terrace-selection.html

■メニュー例

<スイーツ>

- いちごのミルフィーユ ●いちごのリングケーキ ●抹茶のテリーヌ ●バスク風チーズケーキ ●洋梨のショートケーキ
- レモン風味のバイクドチーズケーキ ●いちごのマドレーヌ ●ハーブクッキー ●いちごのプリン ●とろとろほうじ茶プリン
- レモンシフォンケーキ ●レモンムース ●いちごミルクのフレンチトースト 他

<ファーストプレート> ※おひとり様 1皿限り

- ギリクサラダ ●ももモッツアレラ&クラッカー ●ミートボールとカマンベールチーズのトマト煮
- 抹茶オランダーズのフィッシュグラタン

<セイボリー>

- ジャーサラダ ●フライドポテト ●オレンジ風味のフライドチキン ●小籠包 ●サバのバゲットサンド
- ローストビーフのフォカッチャサンド ●コーンスープ ●ビーフ豆乳カレー 他

<ドリンク>

- コーヒー ●アメリカンコーヒー ●カプチーノ ●カフェラテ ●エスプレッソ ●マッチャラテ ●ココア ●ミルク ●紅茶

※新型コロナウイルスの感染拡大防止ならびにお客様の健康と安全を考慮し、ビュッフェスタイルではなくワゴンサービスとオーダービュッフェ形式の提供スタイルに変更しております。

スタッフが順次ワゴンでお料理をお届けいたします。追加のご注文はオーダーでもお伺いいたします。

※混雑を避けるため、入店時間を 30 分単位で区切り、人数を制限しております。

※仕入れの状況により、メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。

※写真はすべてイメージです。

■ 新型コロナウイルス感染症への安全対策について ■

京都タワーホテル「レストラン タワーテラス」では、お客様に安心してご利用いただけますよう、以下の対策を行っております。お客様には、何卒ご理解ならびにご協力を賜りますようお願い申し上げます。

1. お客様の入店時に検温をさせていただきます。
※37.5度以上のお客様のご入場をお断りさせていただいております。
2. お客様入店時に手指のアルコール消毒を実施しております。
3. ご入店時やお席ご移動時には必ずマスク着用をお願いいたします。
4. お客様の健康と安全ならびに公衆衛生を考慮し、接客スタッフはマスクを着用しております。
5. お席の間隔を空けて配席しております。
6. お会計は、現金の取り扱いを極力控えております。キャッシュレス決済へのご協力をお願い申し上げます。
7. 発熱されているお客様、また、体調の優れないお客様は大変申し訳ございませんが、ご来店を予めご遠慮いただきますようお願い申し上げます。
8. 体調が優れないと感じられたお客様は、お近くのスタッフまでその旨をお申し出ください。

<このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都タワーホテル

企画部・広報担当／井口・宗形

TEL : 075-371-3115 (平日 9:00~18:00) FAX : 075-361-2915

Email : kt_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

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

