

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2020年11月19日

京都タワーホテル

好評につき期間延長&冬限定メニューも登場！

『Sweets & Savory ~TOWER TERRACE Winter Selection~』

京都タワーホテルにて2020年12月5日(土)から土・日・祝限定開催

さらに Christmas&New Year 限定でディナー営業が復活！

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』にて現在開催中の『Sweets & Savory ~TOWER TERRACE Selection~』につきまして、ご好評につき新たな冬メニューを加え期間延長が決定いたしました。2020年12月5日(土)~2021年1月11日(月・祝)までの土・日・祝限定で『Winter Selection』として開催いたします。

今回も引き続き、安全・安心に配慮したワゴンサービス&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する新様式のビュッフェスタイルで食べ放題をお楽しみいただけます。11時から17時まで営業しておりますので、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。

また、新型コロナウイルス感染症への安全対策として、ディナー営業を長らく休止しておりましたが、今回 Christmas & New Year シーズン限定で営業を復活いたします。



『Sweets & Savory ~TOWER TERRACE Winter Selection~』では、現在ご好評いただいている「バスク風チーズケーキ」や「いちごミルクのフレンチトースト」などに加え、「フォレノワール」や「赤ワインのムース」、「ピスタチオのパウンドケーキ」などのスイーツが新たに登場いたします。セイボリーでは、寒い季節にぴったりの煮込み料理やグラタン、スープなど充実したラインナップをお楽しみいただけます。

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

■アソートボックス(お一人さま1セット限り)

最初にお席へお届けするアソートボックス。

上段は、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「バスク風チーズケーキ」や、とろけるような食感の「いちごプリン」など多彩なスイーツでお出迎えいたします。

下段では、「鴨スモーク&人参のオレンジマリネ」や「キノコとカブのマリネ」などのオードブルがお目見え。思わず写真を撮りたくなるフォトジェニックなボックスです。



■バラエティー豊かなスイーツ

フランス語で黒い森という意味の「フォレノワール」は、チョコレートとチェリー風味のクリームとのハーモニーが魅力の一品。ほんのりワインの香りが広がる「赤ワインのムース」は、チョコレートムースがアクセントに。そのほか「いちごミルクのフレンチトースト」などバラエティー豊かなスイーツをお楽しみいただけます。



■充実したセイボリーメニュー

とろ～り溶けたチーズとじっくり炒めた玉ねぎの旨味が絶妙な「オニオングラタンスープ」や、食べた瞬間にほろっと崩れる牛肉の食感と、赤味噌を加えることで香りとコクが引き立つ「ビーフシチュー 赤味噌仕立て」、「抹茶オランダースのフィッシュグラタン」など身も心も温まるセイボリーをご堪能いただけます。



■ Sweets&Savory ～TOWER TERRACE Winter Selection～ ■

【開催期間】 2020年12月5日(土)～2021年1月11日(月・祝) ※土・日・祝限定開催

【営業時間】 11:00～17:00(最終入店 15:00) ※120分制

※2020年12月23日(水)～27日(日)、2021年1月1日(金・祝)～3日(日)は毎日開催
11:00～15:00(最終入店 13:00)

【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

【企画詳細 URL】

https://www.kyoto-towerhotel.jp/winter_selection/

■ ■ ■ シーズン限定『Christmas & New Year』ディナービュッフェ ■ ■ ■



2020年12月23日(水)～12月27日(日)は Christmas ディナービュッフェ、2020年12月31日(木)～2021年1月3日(日)は New Year ディナービュッフェを開催。もちろん『Winter Selection』と同様に、安全・安心に配慮した新様式のリムサービス&オーダービュッフェスタイルでアソートボックスや充実したスイーツ&セイボリーをご提供いたします。両期間共通でローストビーフが登場するほか、Christmas 期間中には定番のローストチキン、New Year にはオマールエビのソテーが登場し、年末年始の大切なひと時を期間限定のスペシャルなメニューと共に楽しみいただけます。

■ ピックアップメニュー



【Christmas & New Year】ローストビーフ
じっくり丁寧に火を通し、肉本来の旨味とジューシーさを閉じ込めたローストビーフ。ガーリックの香りが食欲をそそる香草バターやグレービーソースとご一緒にどうぞ。



【Christmas & New Year】充実したスイーツ
上品な生クリームと洋梨のコンポートをたっぷりサンドした「洋梨のショートケーキ」や、「ピスタチオのパウンドケーキ」など充実したラインナップをご堪能いただけます。



【Christmas】ローストチキン
丸ごと焼き上げることで旨味が凝縮したローストチキン。深い味わいが広がる香ばしい一品です。



【New Year】オマールエビのソテー(お一人さま1皿限定)
甘味と旨味が濃厚なプリプリのオマールエビのソテー。オマールエビのコクが詰まったアメリカーナソースを絡めていただく贅沢な逸品です。

■ Sweets&Savory ～TOWER TERRACE Christmas Selection～ ■

【開催期間】 2020年12月23日(水)～12月27日(日)

【営業時間】 17:00～21:00(最終入店 19:00) ※120分制

【料 金】 大人 7,500 円、小人(6～12歳)3,800 円、幼児(3～5歳)2,000 円

※すべて消費税・サービス料(10%)を含みます

【企画詳細 URL】

https://www.kyoto-towerhotel.jp/restaurant/menu/christmas_dinner2020/

■ Sweets&Savory ～TOWER TERRACE New Year Selection～ ■

【開催期間】 2020年12月31日(木)～2021年1月3日(日)

【営業時間】 17:00～21:00(最終入店 19:00) ※120分制

【料 金】 大人 8,000 円、小人(6～12歳)4,000 円、幼児(3～5歳)2,000 円

※すべて消費税・サービス料(10%)を含みます

【企画詳細 URL】

https://www.kyoto-towerhotel.jp/restaurant/menu/newyear_dinner2020/

■ レストラン タワーテラス概要 ■

【店 舗 名】 京都タワーホテル 3階 「レストラン タワーテラス」

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

※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スイーツをお席までお届けいたします。セイボリー&ドリンク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 ■

京都タワーホテルでは衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液を設置、店内の間隔を広く保つ、入店制限、接客スタッフのマスク着用などを実施しております。

新型コロナウイルス感染拡大防止ガイドライン詳細についてはこちらをご覧ください。

<https://www.kyoto-towerhotel.jp/info/policy20200601/>

<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 : 075-351-0186 (平日 9:00～18:00) FAX : 075-343-3722

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

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

