



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2023年12月12日
京都センチュリーホテル

真っ赤ないちごに心ときめく レトロポップなスイーツビュッフェ

「ストロベリーアフタヌーンスイーツビュッフェ ～ときめき♡いちご狩り～」

ブランドいちご5種類食べ比べ、国産いちごを使ったウェルカムスイーツボックスも



京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人：櫻井 美和)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、2024年1月12日(金)から5月6日(月・祝)の金～日曜日および祝日限定で「ストロベリーアフタヌーンスイーツビュッフェ～ときめき♡いちご狩り～」を開催いたします。「ホテルでいちご狩り」をテーマに、最初にみなさまをお出迎えるのは、お重に敷き詰められた国産いちごのウェルカムスイーツボックス。他にも、いちごスイーツの食べ放題、ブランドいちご5種類の食べ比べなど、いちごの魅力を存分にお楽しみいただけます。開業から95年を超える京都センチュリーホテルで、いちごにときめきが止まらないスイーツビュッフェを心ゆくまでご堪能ください。

「ストロベリーアフタヌーンスイーツビュッフェ～ときめき♡いちご狩り～」概要

【実施期間】2024年1月12日(金)～5月6日(月・祝) 期間中の金・土・日・祝日開催

※ゴールデンウィーク期間中は、4月30日(火)・5月1日(水)・5月2日(木)の平日も開催

【店舗名】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 ※90分制

【料金】大人 6,800円 7-12歳 4,000円 4-6歳 1,500円 ※4-6歳はウェルカムスイーツボックスが付きません。

【お問い合わせ】TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【詳細】<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/strawberry-sweets-buffet2024/>

【予約】[https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists\[\]=656da0efbe94200100f44aaa](https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-centuryhotel-lajyho/reserve?menu_lists[]=656da0efbe94200100f44aaa)

Welcome Dessert

・ウェルカムスイーツボックス



国産いちごをお重に敷きつめ、中央のガラスケースには、いちごのバタークリームとコンフィチュールをパイでサンドした「いちごのミルフィーユ」をご用意しました。ツヤっとしたグラサージュでコーティングしたチョコレートムースで仕上げ、宝石箱をイメージ。“ときめき♡いちご狩り”の名前の通り、心ときめく一品でビュッフェのスタートを飾ります。

Buffet Line

・ズコット



イタリア・トスカーナ地方の伝統的なスイーツ“ズコット”。底には、ショートケーキに使われるふんわりとしたジェノワーズ生地を敷き、上にピスタチオといちごの二層のムースを重ねました。風味を強く味わえるピスタチオと、本来の甘味を感じさせるいちごのムースのハーモニー。さらに、いちごの生クリームとフレッシュのいちごで、存分にいちごの魅力をお楽しみいただけます。たくさんの生いちごに覆われた丸くてキュートなビジュアルもポイントです。

・いちごミルクムース



可愛い見た目はまるでいちごそのもの。中にやわらかいミルクガナッシュを忍ばせて、いちごの甘味をひき立たせるいちごのムースで包みました。いちごの「へた」は、ほんのり抹茶の香りをのせた抹茶サブレを。サブレの食感がアクセントです。

・レアチーズケーキ



艶やかな赤色がまぶしい、いちごのレアチーズケーキ。三層に重ねられたケーキで様々な食感が楽しめます。下層はピスタチオのクランブル。くだいたクッキーの層でサクサクとした食感をつけました。中央はいちごのレアチーズケーキでしっとり感を演出し、上層はいちごのゼリーでなめらかさと華やかさを加えて。トップに「へた」型のサブレとホワイトチョコレート飾り、いちごをイメージしてかわいらしく仕上げています。

・シフォンケーキ



ふわふわの紅茶のシフォンケーキです。アールグレイ特有のヴェルガモットと柑橘の香りが口の中に広がります。生クリームの上にいちご、ブルーベリー、蝶に見立てたチョコレートでリース風に仕上げました。フレッシュないちごをさらに楽しんでいただくための一品です。

他にも、「いちごのスパークリングゼリー」や「いちごパンナコッタ」などのグラススイーツに、「いちごブッセ」や「チョコタルト」、「いちごのシュークリーム」などの焼き菓子など、様々ないちごスイーツを取り揃えています。

ブランドいちご 5 種類食べ比べ

国産いちごの食べ放題をご用意。5種類を食べ比べて、お好みのいちごを見つけてください。ディップソースとしてチョコレートソースと練乳をご用意。お好きないちごを自分好みにアレンジして、至福のひと時をお過ごしください。



- ※国産いちごの品種は日替わりで変更いたします。
- ※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。

◆京都センチュリーホテル 概要

JR・地下鉄京都駅より徒歩約2分。1928年に前身の「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼(御大典)の慶祝事業の1つとして開業。ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックモダンな空間は、数々の空間アワードを受賞。2021年4月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、長年の歴史と培ってきた“おもてなし”の精神を受け継ぎながらも、時代のニーズに沿ったサービスでお客様をお迎えいたします。



<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／ブランドマーケティング部

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

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp