



10月はハロウィンスタイルでスイーツもおめかし
フルーツの宝石“シャインマスカット”と芋栗南瓜のスイーツビュッフェを開催
シェフからの「さつまいも掘り」もご用意

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、2024年9月13日(金)から開催予定のスイーツbuffet “AUTUMN SWEETS BUFFET「シャインマスカット×いもくりなんきん」”において、期間中の10月4日(金)から27日(日)までの期間限定で、ハロウィン仕様にデコレーションされたスイーツをご用意します。



11月17日(日)までの金・土・日・祝日限定で、「オールデイダイニング ラジョウ」にて開催される本スイーツビュッフェでは、瑞々しい甘さと輝くような艶が特徴のシャインマスカットと、秋の味覚である芋栗南瓜を使用したスイーツが主役。10月4日(金)から27日(日)までの間は、シャインマスカットを花びらのように美しく盛り付けた「マスカットタルト」のほか、かぼちゃに見立てたキュートなフォルムの「かぼちゃのクッキーシュークリーム」や「紫芋マカロン」などのスイーツがハロウィンスタイルにおめかしします。チーズクリームの“大地”から、スイートポテトの“さつまいも”をスプーンで掘り出す、遊び心溢れるシェフからのウェルカムデザート「さつまいも掘り」と共に、秋の味覚を存分にご堪能ください。



▲ウェルカムデザート「さつまいも掘り」



▲紫芋マカロン



▲マスカットタルト

※詳しいメニューは公式サイトをご確認ください。

AUTUMN SWEETS BUFFET 『シャインマスカット×いもくりなんさん』 概要

【期間】 2024年9月13日(金)～11月17日(日) 金・土・日・祝日限定

※10月4日(金)～27(日)の期間はハロウィン仕様にデコレーションされたスイーツを提供します。

※前日12時まで必要予約

【場所】 オールデイダイニング ラジョウ (京都センチュリーホテル 2階)

【時間】 15:30～17:00(90分制)

【料金】 大人 6,500円 7～12歳 3,500円 4～6歳 2,000円

※ウェルカムデザートは7歳以上のお客様にご提供いたします。

【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/topics/halloween_sweets/

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含みます。

※メニュー内容は仕入れの都合により変更になることがあります。

※営業時間等は予告なく変更になることがあります。詳しくは公式HPをご確認ください。

※写真はすべてイメージです。

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皆さま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／セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

