



「スイーツフェス in La Jyho」を6月7日(土)より開催 月替わりの“フルーツかき氷”や、韓国スイーツ、タコスなどの軽食も勢ぞろい

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、2025年6月7日(土)から8月24日(日)までの期間、「オールデイダイニング ラジョウ」にて、夏のスイーツビュッフェ「スイーツフェス in La Jyho」を開催いたします。



※画像は8月のメニューイメージです

本フェアでは「スイーツフェス」と題し、かき氷やケーキをはじめとする洋菓子、和スイーツ、韓国スイーツなどさまざまなジャンルのスイーツが勢ぞろいします。

スイーツビュッフェの目玉は「かき氷」。メレンゲや練乳でシロクマのようにデコレーションした「かき氷」と、季節ごとに変わるフレッシュフルーツが魅力の「フルーツかき氷」をご用意。フルーツかき氷は、6月はマンゴー、7月はメロン、8月は桃の月替わりのフルーツに自家製ソースをトッピング、ふわふわの削り氷と共に楽しみいただけます。そのほか、同じく季節ごとにフレッシュフルーツを変更する「季節のショートケーキ」や、夏祭りなどからインスピレーションを受けた和スイーツ、カラフルな韓国スイーツ「レインボーケーキ」、アイスクリームをメレンゲで包み、ゲストの目の前で表面を炙って仕上げる「バイクドアラスカ」など、バラエティに富んだスイーツを心ゆくまでお楽しみいただけます。

さらに、軽食にはスパイシーな「ナチョス」や自分で作る「タコス」、「チーズカサディーヤ」といったメキシコ風のアメリカ料理“テクス・メクス”をご用意。暑い夏にぴったりのメニューを取り揃えました。そのほか、アイスクリームや20種類以上のドリンクをご提供し、スイーツフェスを盛り上げます。京都駅から徒歩約2分の「オールデイダイニング ラジョウ」でキュートなスイーツたちに囲まれる夏をお楽しみください。

「スイーツフェス in La Jyho」概要

【実施期間】2025年6月7日(土)～8月24日(日) 期間中の金・土・日・祝日開催

※8月12日(火)～14日(木)の平日も開催

【店舗名】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 5,500円 7-12歳 3,000円 4-6歳 1,700円

【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/sweets-fes/>

BUFFET LINE UP



選べるかき氷

フレーバーが月替わりの“フルーツかき氷”と、通期提供のメレンゲや練乳でシロクマのようにデコレーションしたかき氷のいずれかよりお1人様1皿お選びいただけます。

6月:マンゴー (マンゴーソースにフレッシュのマンゴーをトッピング)

7月:メロン (メロンソースにフレッシュのメロンをトッピング)

8月:桃 (桃ソースにフレッシュの桃をトッピング)



韓国スイーツ

ストロベリー、抹茶、マンゴーなど6層のクリームを重ねた「レインボーケーキ」や、サクサクのパイ生地にチョコレートをかけた「パルミカレ」、3つのフレーバーの「カップケーキ」など、カラフルでフォトジェニックな韓国スイーツをラインアップ。



和スイーツ

涼しげなブルーが印象的な「金魚鉢風ゼリー」や、「スーパーボール」に見立てた丸いフルーツゼリー、和風のデザインがあしらわれた「うちわチョコレート」など、夏祭りや日本の夏の風景にインスパイアされた和スイーツをご用意。



洋スイーツ

月替わりのフレッシュフルーツを使用したショートケーキのほか、濃厚なガトーショコラやカヌレといった王道スイーツをラインアップ。その中でも「バイクドアラスカ」は、アイスクリームをメレンゲで包み、その表面をゲストの目の前で炙って仕上げるライブ感のある一品です。

<ショートケーキ月替わりフルーツ一覧>

6月:マンゴー 7月:メロン 8月:桃



テクス・メクス (軽食)

トルティーヤチップスにアボカドやひき肉をトッピングした、スパイシーな「ナチョス」や、「メキシカンライスのブリトー」、自分で好きな具材を乗せて作る「タコス」など、暑い夏にぴったりのテクス・メクス料理も食べ放題でご提供します。

そのほか、ラジウ名物のアイスクリーム各種やドリンクバーもご用意しています。詳しいメニューは公式サイトをご確認ください。

※表示価格は、サービス料15%ならびに消費税を含んでおります。※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お客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