



PRESS RELEASE



2021年12月29日
京都センチュリーホテル

2022年1月15日(土)「いいいちごの日」より、スイーツビュッフェを2年振りに開催

La Jyho 『ストロベリースイーツビュッフェ』

約20種類のいちごスイーツ・旬のいちごの食べ比べ・自分でつくる コッペパンサンドなど

京都センチュリーホテル(京都市下京区・総支配人:井上 貴史)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、いちごの記念日「いいいちごの日」にちなみ、2022年1月15日(土)～5月8日(日)の土・日・祝日限定で2年振りとなるスイーツビュッフェを開催いたします。



復活第一弾となる今回のスイーツビュッフェは、いちごをメインにしたスイーツやフレッシュいちごの食べ比べなどが魅力の『ストロベリースイーツビュッフェ』。定番のショートケーキやタルトはもちろん、グラススイーツやアイスクリーム、ライトミールもご用意しています。フレッシュいちごの食べ比べでは、個性豊かないちごそのものの味わいをご堪能いただけます。また、ライトミールでは自分で具材を選んでつくる「コッペパンサンド」など遊び心のあるラインナップ。多彩ないちごのスイーツとともに充実したライトミールを取り揃えたスイーツビュッフェで、心ときめくひとときをお過ごしください。

『ストロベリースイーツビュッフェ』の Point



▲旬のいちごを食べ比べ



▲自分でつくる コッペパンサンド



▲ノンアルコール ストロベリーカクテル

◆いちごスイーツの内容

たくさんのいちごスイーツに囲まれて、幸せな気持ちで心が満たされるスイーツビュッフェをお届けいたします。こんもりといちごが乗った「いちごタルト」は、ひとくちごとに紅茶の芳醇な香りといちごの甘みが広がる一品。たっぷりの零れ落ちるクリームとたくさんのいちごやラズベリー、ブルーベリーなどが迫力のある「いちごキャラメルシフォン」、柔らかくふわとした淡いピンクの生地をモチーフにしたホワイトチョコレートに乗せた「いちごスフレケーキ」などをご用意しています。

<メニュー一例>

いちごショートケーキ／いちごタルト／いちごとチョコレートのタルト／いちごキャラメルシフォン／いちごレアチーズケーキ／いちごスフレケーキ／よもぎといちごのロールケーキ／いちごシブースト／オペラ・フレーズ／ベリーチョコカップケーキ／いちごとヨーグルトのムース／いちごココナッツムース／いちごとナッツのブラウニー／フィナンシェピスタチオ／ダコワーズ・ヌガー／いちごとチョコレートのシュークリーム／いちごヴェリーヌ／いちご餡と道明寺粉のヴェリーヌ／いちごと赤ワインのジュレ／いちごとチアシードのジュレ／ミルクチョコレートチャイプリン

◆旬のいちごを食べ比べ

スイーツに加え、フレッシュないちごもお好きなだけご堪能いただけます。旬が異なる多彩ないちごの品種の中から、その時期においしいものを 5 種類セレクトしてご提供。品種ごとに味わいが異なる繊細ないちごの食べ比べをお楽しみください。

◆自分でつくる コッペパンサンド

フレッシュいちごや生クリーム、あんこ、焼きそばやナポリタンなど、お好みでトッピングしてオリジナルのコッペパンをお楽しみいただけます。スイーツとしてもライトミールとしても OK。

◆ノンアルコール ストロベリーカクテル

鮮やかな赤色に、いちごやラズベリー、ブルーベリーがごろごろと入ったサングリア風の「ストロベリーカクテル」はノンアルコールでご提供。スイーツともライトミールとも相性の良い、甘さの中にもすっきりとした爽やかさを感じられる一品です。

『ストロベリースイーツビュッフェ』概要

【期 間】 2022年1月15日(土)～2022年5月8日(日) 土・日・祝日限定

【場 所】 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 ※時間内90分制

【料 金】 大人 6,000円 7-12歳 3,000円 4-6歳 1,500円

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

【U R L】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/strawberrysweets2022.php>

※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。

新型コロナウイルス感染予防に向けた取り組み

京都センチュリーホテルでは、「オールデイダイニング ラジョウ」でのビュッフェ営業を続けられるよう、みなさまに安心して楽しんでいただける環境作りと、感染拡大の防止策を強化しております。

① 入店時間の制限

料理台での“密”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。

② 席配置の工夫

お客様同士の間隔を保つため、テーブル同士に適度な距離を空けております。

③ 提供方法・取り分け方法の工夫

従来通りのビュッフェスタイルは維持しつつ、メニューによってはお皿・グラスなどの個々盛りでご用意をしております。また、お料理をお取りいただく際は、マスク着用および都度新しいビニール手袋を着用いただき、ビュッフェトングをご利用いただきます。

④ ビュッフェトングの定期的な交換

感染症のリスクを減らすため、ビュッフェトングを最低30分に1回新しいものに交換いたします。

ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>

レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」概要

京都センチュリーホテルの2階に位置するレストラン「オールデイダイニング ラジョウ」。

6階までの吹き抜けが広がる、スタイリッシュで開放的な店内です。

朝昼夜と多彩なメニューを楽しめるビュッフェやア・ラ・カルト、カフェメニューまで、様々な用途でご利用いただけます。

<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／ブランド企画室

TEL：075-351-0186 FAX：075-343-3722

Email：press@keihanhotels-resorts.co.jp

