

報道関係者各位



2025 年 11 月 26 日（水）
【報道関係者からのお問合せ先】
ヒルトン京都
マーケティング コミュニケーションズ
畑、大川、神山
TEL: 075-212-8007（代表）
Email: itmhi_mkt@hilton.com

ヒルトン京都

開業後初となるフェスティブスイーツビュッフェを開催

サンタクロースの帽子をモチーフにしたケーキや、
目の前で仕上げるモンブランなど甘いクリスマスの体験を

ヒルトン京都（住所：京都市中京区下丸屋町 総支配人：ジェームス・マーフィー）は、2025 年 11 月 28 日（金）から 12 月 28 日（日）まで、フェスティブ期間限定のスイーツビュッフェ「Christmas Sweet Experience（クリスマス・スイート・エクスペリエンス）」を開催いたします。



フェスティブスイーツビュッフェ「Christmas Sweet Experience（クリスマス・スイート・エクスペリエンス）」

ヒルトン京都初の開催となるフェスティブスイーツビュッフェでは、待ち望んだクリスマスの到来に胸躍るひとときを、約 20 種類のクリスマスモチーフスイーツと厳選されたセイボリーで華やかに演出します。繊細にグラッサージュを纏ったスイーツなど、パティシエの丁寧な手仕事で艶やかに輝くビュッフェラインの他、ライブキッチンではとろける口どけのクレープや、美しく絞られるモンブランを、目の前で仕上げる贅沢な演出をご用意します。クリスマスの伝統菓子・クグロフ、定番のプッシュ・ド・ノエル、雪のように粉糖に包まれたシュトレンとともに、フェスティブならではの華やかさと心温まる味わいをお楽しみいただけます。

クリスマスの輝く喜びと、心温まる空間、シェフが心を込めて仕上げた手作りの一皿一皿。冬の訪れとともに、街が光に包まれるクリスマスは、ヒルトン京都のオールデーダイニング「テオリ」で、忘れられないフェスティブのひとときをお過ごしください。

フェスティブスイーツビュッフェ「Christmas Sweet Experience（クリスマス・スイート・エクスペリエンス）」

期間：2025 年 11 月 28 日（金）～ 12 月 28 日（日）

時間：15:00～16:30 (L.O.)

場所：オールデイダイニング「テオリ」（ホテル 1 階）

料金：大人 5,800 円／6～11 歳 2,900 円／5 歳以下 無料 *要予約 ※税・サービス料込み

ご予約受付：ホテル公式サイト または ホテル代表電話にて

URL：<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/sweetsbuffet-christmas>

メニュー例

ライブステーション

クレープ ホイップクリーム、パナナ（お好みのソースで：チョコレート、キャラメル）

モンブラン メレンゲ、フレッシュベリー、バニラマロンクリーム

スイーツ



①リンツァータルト

シナモンスパイスが入った生地に、ベリージャムのフィリングがたっぷり詰まったオーストリアの伝統クリスマス菓子。

②パン・デピスカップケーキ

クリスマスプレゼントとして贈られることもあるというフランスの伝統菓子。あわてんぼうのサンタクロースと心温まるクリスマスをお楽しみください。

③ナッツブラウニー

ナッツたっぷりの濃厚ブラウニー。しっかりした食感とピスタチオ、ピーカンナッツ、クルミのナッツのカリッとしたアクセントが絶妙なハーモニーを奏でます。

④マーブルグロフ

王冠のような形が特徴の焼き菓子。トップを飾る栗のやさしい甘みが重なり、ひと口ごとに豊かな風味が口いっぱいに広がります。

⑤シュトーレン

ドイツの伝統的なクリスマス菓子。表面には粉砂糖をまとい、雪化粧のような美しい仕上がりになりました。

⑥林檎とピーカンナッツのパイ

バター風味とナッツのコクがリンゴの爽やかさを引き立てるジューシーなパイ。

⑦レモントルト

爽やかなレモンの酸味と、なめらかなイタリアンメレンゲの甘みが絶妙に調和したタルト。進めるたびに口に広がるハーモニーをお楽しみ下さい。



① ブッシュ・ド・ノエル

濃厚なダークチョコレートのグルテンフリーのスポンジ生地にはスパイスキャラメル、シナモンババロアを層にしました。ペストリーシェフのレシピによるヒルトン京都オリジナルのブッシュ・ド・ノエルです。

② スパークルホワイト

なめらかなホワイトチョコレートとマカダミアプラリネ、バニラババロアからなる華やかなケーキ。なめらかで口の中で解ける食感をお楽しみにください。

③ ブッシュ・ド・ノエル フォレスト

深い森をイメージした、リコッタチーズのまろやかなコクとストロベリーフレーバーの爽やかな酸味が織りなすブッシュ・ド・ノエル。

④ サンタクロースハット

真っ赤な帽子をモチーフにしたキュートなケーキ。見た目も味も楽しいクリスマススイーツです。

⑤ ベリーフォレスト

バターをたっぷり使用したマドレーヌの華やかなケーキ。フェスティブ期間シーズンをより特別にしてくれます。



①クリスマスボール

きらめくオーナメントをイメージした華やかなスイーツ。なめらかラムとチョコレートクリームが織りなす贅沢な味わいで、見た目も楽しいクリスマスの主役に。

②栗のフィナンシェ

香ばしいバターとアーモンドの風味に、ほっくりとした栗を合わせた上品なフィナンシェ。

③クリスマスギフトボックス

プレゼントボックスをモチーフにした愛らしいスイーツ。開ける瞬間のワクワク感と、フェスティブムードの到来に胸躍る、特別なひとときを演出します。

④ミニブッシュジャンドウーヤ

ジャンドウーヤの濃厚なチョコレートとナッツの香ばしさをぎゅっと詰め込んだミニジャンドウーヤ。なめらかなくちどけと深いコクが、贅沢なクリスマス気分を演出します。

⑤テントウムシミニウッド

幸せのシンボルをして知られるテントウムシを添えた、遊び心溢れるスイーツ。テーブルに笑顔を運ぶキュートな一品です。

⑥トナカイ

クリスマスの人気者、赤い鼻のトナカイをイメージした愛くるしいスイーツ。なめらかなホワイトチョコレートと、マダガスカル産のバニラババロアのハーモニーをお楽しみください。

⑦クリスマスツリー

ツリーをかたどった華やかなケーキ。抹茶のグリーンに柚子クリームのスイーツは見た目もかわいくクリスマス気分を盛り上げます。

セイボリー

ミニブリオッシュクロスティーニ フォアグラムース、金箔フレーク / パルミジャーノ・レッジャーノ ロリーポップキャンディースモークサーモンミルフィーユ マスカルポーネ、ディル / クリスマスミニカップカレーライス チキン、野菜 ゴールドパウダーポレンタ ゴルゴンゾーラ、クルミ、ハニー / クリーミートリュフリゾットのアランチャーナ

オールデイダイニング「Téori (テオリ)」

「Téori」は、朝から夜まで一日のリズムと調和したメニューを提供するオールデイダイニングです。職人が工房で作品を織るように、京都の食文化、食材、これまでの総料理長の経験を融合させて、新たなメニューを創造するアトリエのような空間です。オープンキッチンを中心とした活気のある店内は全 120 席あり、爽やかな陽の光が入るテーブルで、一つ一つ丁寧に作られたこだわりのメニューを味わうことができます。ランチ及びディナービュッフェでは、国際色豊かなメニューに京都のエッセンスを取り入れた独創的なメニューを提供しています。

店舗概要

名称：Téori | 日本語表記 テオリ

場所：1 階

席数：120 席（うち、プライベートルーム 2 室 各 8 名席）

営業時間： 朝食ビュッフェ 7:00-10:00

アラカルト 11:30-21:30 (21:00 L.O.)

ランチ 11:30-14:30 (14:00 L.O.)

ティータイム 15:00-16:30 (L.O.)

ディナー 17:30-21:30 (21:00 L.O.)

※表示の料金には全て税金・サービス料が含まれております。

※メニューは仕入れの状況などにより、予告なく変更となる場合がございます。

※一部メニューは日替わりにてご用意しております。内容が異なる場合がございますがあらかじめご了承ください。

###

ヒルトン京都について



ヒルトン京都は、ヒルトンのフラッグシップ・ブランドである「ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ」の京都初進出となるホテルとして 2024 年 9 月 12 日（木）に開業しました。本ホテルは「京都 SYNAPSE（シナプス）」をコンセプトに、京都の歴史と現代、伝統や革新など、様々な魅力とお客様を結び付け、お客様の滞在に新しい発見と出会いを提供します。約 40 m²のスタンダードルームを中心とした全 313 室の客室の他、オールデイダイニングやレストラン、ロビーラウンジ & バー、ルーフトップバーの料飲施設、エグゼクティブラウンジ、スパ、フィットネスセンター、屋内プール、宴会場・会議室を兼ね備えます。また、本ホテルは国内トップクラスの卓越した環境・社会への配慮がなされた建物として「DBJ Green Building 認証（プラン認証）」を 2024 年 8 月取得。

<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/>

ヒルトン・ホテルズ&リゾーツについて

[ヒルトン・ホテルズ&リゾーツ](#)は、100 年以上にわたり、ホスピタリティの基準を築き、世界中で人、文化、地域の架け橋となってきました。世界で人気のあるデスティネーションで、魅力的なデザインと活気あふれる共有スペース、賑やかなロビーやバー、トップクラスのレストラン、アイコニックなイベント会場などを通じて、人々が集い、交流し、注目を集める場を提供しています。世界 6 大陸で 600 軒以上のホテルを展開し、世界中のお客様を専門知識とおもいやりのこもったサービスでお迎えしています。ご予約は[公式サイト](#)または業界をリードするヒルトン・オーナーズの[モバイルアプリ](#)から。ヒルトンの公式チャネル経由で直接予約した[ヒルトン・オーナーズ](#)会員には、すぐに利用できる特典をご用意しています。

最新情報は stories.hilton.com/hhr、[Facebook](#)、[X](#)、[Instagram](#) をご覧ください。