

報道関係者各位



2025 年 12 月 9 日（火）
【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 イチゴ尽くしのスイーツビュッフェ「ストロベリーにメロメロ♡」を開催 農園直送のみずみずしい京都産イチゴを贅沢に使用

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、2026 年 1 月 16 日（金）から 5 月 6 日（水）までの期間限定で、館内 1 階のオールデイダイニング「Téori（テオリ）」にて旬のイチゴを贅沢に使用したスイーツビュッフェ「ストロベリーにメロメロ♡ ～Strawberry Addict～」を開催いたします。



ストロベリースイーツビュッフェ「ストロベリーにメロメロ♡ ～Strawberry Addict～」 デザートイメージ

イチゴに恋する季節がついに到来！前回大好評を博したストロベリービュッフェが華やかに復活します。京都府八幡市「おさぜん農園」から届くみずみずしい京都産いちごを惜しみなく使用し、定番のショートケーキやタルトはもちろん、フランス人エグゼクティブパストリーシェフ ボナフス・ギオム率いるパティシエチームが創り出す、ここでしか味わえないオリジナルスイーツがビュッフェラインに輝きます。さらにライブキッチンでは、ふんわりと軽やかなマスカルポーネのエスプーマを重ねた香り豊かなゴフルや、とろけるフランベと甘酸っぱいイチゴのハーモニーが織りなすフレンチトーストを目の前で仕上げる贅沢な演出も。加えてイチゴを使用したセイボリーもラインアップし、ストロベリーの新たな魅力を構築します。パティシエの丁寧な手仕事で艶やかに仕上げられたスイーツとともに、ヒルトン京都のオールデイダイニング「テオリ」で、イチゴの甘美な世界に“メロメロ”になる、至福のひとつを心ゆくまでお楽しみください。

ストロベリースイーツビュッフェ「ストロベリーにメロメロ♡ ～Strawberry Addict～」

期間：2026年1月16日（金）～5月6日（水）

※2026年1月16日（金）～31日（土）は金・土・日曜日のみ

2月1日（日）～5月6日（水）は毎日開催

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/strawberry>

メニュー例

ウェルカムボックス



ストロベリースイーツビュッフェのスタートは、フレッシュイチゴで。みずみずしい甘さがビュッフェの始まりを華やかに演出します。お好みでフレッシュクリームとイチゴソースを添えてお召し上がりください。

※画像は、4名様分をご提供する際の盛り付け例です。

ライブステーション



ゴーフル マスカルポーネのエスプーマとイチゴのコンポートとともに

香ばしく焼き上げたゴーフルに、桜とイチゴの香りをまとった軽やかなマスカルポーネのエスプーマを添えました。鮮やかな彩りと爽やかな風味をもたらすイチゴのコンポートとともに、贅沢なハーモニーをお楽しみください。



フレンチトースト アップルフランベ、ストロベリーソルベを添えて

ふんわりと焼き上げたフレンチトースト。芳醇な香りをまとったアップルフランベと、爽やかなストロベリーソルベを添えてお召し上がりください。

スイーツ



イチゴとライチのシャルロット
アーモンドフィナンシェの上にストロベリー、ライチ、ローズゼリーをのせ、爽やかなストロベリームースで包みました。贅沢にトッピングした京都産イチゴとともに楽しみください。



ストロベリーメリーゴーランド
ビスキュイジョコンドに柚子クリームとピンクグレープフルーツムースをのせ、京都産イチゴを鮮やかにあしらいました。



ローズ
バラをイメージした華やかなスフレチーズケーキ。抹茶の豊かな風味とチーズのハーモニーをご堪能ください。



メロメロロングケーキ
マドレーヌビスキュイにフォレストベリーゼリーと抹茶パバロアをあわせました。ハートをあしらったかわいらしいビジュアルとともに楽しみください。



フレッシュストロベリータルト
みずみずしい京都産イチゴをたっぷりと飾った華やかなタルト。サクサクのタルト生地に濃厚なバニラカスタードクリームを重ねました。



メロメロボール
エレガントな輝きと、美しいフォルムが魅力のストロベリー・マスカルポーネ・ディライト。ティラミス風に仕上げた一品です。



イチゴと紫蘇のゼリー
爽やかな紫蘇ゼリーに甘いイチゴのコンポートを組み合わせました。食べ進めるごとに重なる、上品なハーモニーをお楽しみいただけます。



フレジエ
フランスを代表するイチゴのケーキ「フレジエ」。ふんわりとしたスポンジにイチゴと濃厚なムースリートをたっぷりサンドしました。イチゴの香りとクリームのなめらかなくちどけをお楽しみください。



ロゼスパークリングワインとストロベリーキューブゼリー

華やかなロゼスパークリングワインの香りと、みずみずしいイチゴを閉じ込めたキューブ型ゼリー。ロゼスパークリングワインの上品な風味とイチゴの甘さが口の中で広がります。 ※洋酒を使用しています。お子様やアルコールが弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などはご遠慮ください。



ミニパウンドケーキ

みかんのパウンドケーキにバニラクリームとフレッシュイチゴをトッピングしました。バターをたっぷり使用したパウンドケーキを口に入れると豊かな香りが広がります。



チョコレート・ベリータルト

ベリーチョコレートガナッシュにブラックベリーとストロベリーコンポートをトッピング。ビターなチョコレートガナッシュとコンポートの甘さのコントラストをお楽しみいただけます。



バタフライストロベリームース

ストロベリームースに繊細で甘酸っぱいミラベルゼリーを合わせました。なめらかな食感が織りなす上品な味わいをお楽しみください。



ココナッツとイチゴのフィナンシェ

ココナッツフィナンシェにココナッツバニラクリームとイチゴをトッピングし華やかにアレンジしました。甘さとココナッツの香りが広がる贅沢な一品です。

セイボリー

ストロベリーとブッタータチーズ バジルオイル / 生ハム、リコッタチーズ、ストロベリーのクロスティーニ
ストロベリーガスパッチョ / ミニストロベリーチキンスライダー / ストロベリーピンクカレー

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、ルーフトッパーの料飲施設、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、アイコンックなイベントなどを通じて、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。