

報道関係者各位

Hilton
KYOTO

2026年4月28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 マンゴー、メロン、ピーチがビュッフェラインを席卷！ 推しフルーツに出会う夏のスイーツビュッフェ「サマーフルーツアイドル」開催 期間ごとに主役フルーツが入れ替わる、パティシエオリジナルのかき氷も登場

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5月15日（金）～8月30日（日）までの金・土・日・祝日およびお盆期間限定で、館内 1 階のオールデイダイニング「Téori（テオリ）」にて夏の旬フルーツ、マンゴー・メロン・ピーチを主役にしたスイーツビュッフェ「サマーフルーツアイドル ～SUMMER FRUIT IDOLS～」を開催します。



この夏、オールデイダイニング「Téori（テオリ）」がサマーフルーツたちのステージに！旬のフルーツが放つ瑞々しさ、弾けるようなジューシーさ、そして舌の上でとろけるなめらかな口どけ、その魅力を余すことなく表現するサマースイーツビュッフェでは、ショートケーキやタルトといった定番スイーツはもちろん、ここでしか味わえないオリジナルスイーツが勢ぞろい。一つひとつのスイーツがまるでアイドルのようにスポットライトを浴び、ビュッフェラインで眩しく輝きます。

さらにライブキッチンでは、期間ごとに主役フルーツが入れ替わる、パティシエオリジナルのかき氷を目の前で仕上げてください。氷を削るリズムカルな音、立ち上る冷気まで、五感を刺激するパフォーマンスはまるでフルーツアイドルのステージのよう。5月から6月にかけては、圧倒的な存

在感を放つマンゴーが華やかに開幕を告げ、7 月にはまるで“推し”のように輝きを放つメロンがオンステージ。そして 8 月には、ピーチがグラマラスなヘッドライナーとして登場し、感動的なグランドフィナーレを迎えます。訪れるたびに新たな主役と出会う、ここだけの体験をお楽しみください。

フランス人エグゼクティブパストリーシェフ、ポナフス・ギオム率いるパティシエチームの卓越した技によって、フルーツたちがアイドルとしてデビューする、そんな夢のような瞬間。熱気あふれる今年の夏は、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、思わずスタンディングオベーションを贈りたくなるような、エキサイティングな夏のひとときをお楽しみください。

サマースイーツbuffet「サマーフルーツアイドル ～SUMMER FRUIT IDOLS～」

期間：2026 年 5 月 15 日（金）～8 月 30 日（日）の金・土・日・祝日のみ

※2026 年 8 月 7 日（金）～16 日（日）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/sweetsbuffet-summer>

スイーツ（一部）



マンゴーとココナッツのエクレア

完熟マンゴーの濃厚な甘みと、ココナッツのやさしい香りを閉じ込めたエクレア。軽やかに焼き上げたシュー生地に、たっぷりのマダガスカル産バニラクリームを忍ばせ、夏に心地よいすっきりとした後味に仕上げました。



マンゴーブルーベリーケーキ

ブルーベリームースに、マンゴーゼリーを重ね、マンゴー風味のマドレーヌビスキュイで軽やかに仕上げました。果実のハーモニーが際立つ爽やかな味わいをお楽しみいただけます。



ゴールデン・トロピックス

ナッツの温かみとトロピカルな爽やかさを絶妙なバランスで引き出しました。見た目にも夏を感じる一品です。



メロンとピスタチオのフィナンシエ

香ばしく焼き上げたフィナンシエに、メロンのやさしい甘みとピスタチオのコクを合わせました。しっとりとした生地に広がる果実感とナッツの風味をお楽しみください。



メロンとホワイトチョコレートのタルト

瑞々しいメロンをあしらひ、なめらかな ホワイトチョコレートクリームを重ねたタルト。やさしい甘みとミルクィなコクが調和し、軽やかで上品な余韻を楽しめる味わいに仕上げました。



ココナッツとメロンのシフォンケーキ

ココナッツの香り豊かなシフォンケーキに、爽やかなメロンの甘みをプラス。軽やかな食感と、夏らしいフルーティーな余韻をお楽しみいただけます。



ココナッツとメロンのクリーミーチーズケーキ
軽やかかつなめらかなチーズケーキに、ココナッツとバニラの香り、そしてメロンの爽やかな甘みを重ね、素材のバランスを追求しました。見た目にも可愛いデザートです。



ミニベア 桃とハイビスカスムース
愛らしいベアモチーフに仕立てた、桃とハイビスカスのムース。フルーツと花がやさしく調和します。



桃と日本酒のババ
瑞々しい桃のやさしい甘みと、地酒のまろやかな香りを染み込ませたババ。しっとりとした生地に、果実の風味と繊細な余韻が重なり合う一品です。
※お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。



桃とブラックベリーのタルト
桃のやさしい甘みと、ブラックベリーのほどよい酸味を重ねたタルト。フレッシュな果実とタルト生地の香ばしさがコントラストし、すっきりとした余韻をもたらします。



ラズベリー、ライチ、ピーチのムース
ラズベリーの華やかな酸味、ライチのやさしい甘み、ピーチの瑞々しさを重ねたムース。なめらかな口どけと爽やかな果実の風味が奏でるハーモニーをお楽しみいただけます。



ピーチボール
ピーチのゼリーと濃厚なチョコレートムースをレイヤード。アクセントにベリーコンポートを添え、甘みとコクのバランスを楽しめる一品に仕上げました。



柚子ティラミス
柚子の爽やかな香りとほどよい酸味を生かした、軽やかなティラミス。なめらかなクリームのコクに柑橘の清涼感を重ねた上品な味わいをお楽しみいただけます。



フルーツパロバ
サクサクの食感のメレンゲに、なめらかで軽いフロマージュクリームをトッピングし、シャインマスカットを添えました。爽やかなマスカットとともに、食感のコントラストをご堪能ください。

ライブステーション

ライブステーションでは、期間ごとに旬のサマーフルーツ、マンゴー・メロン・ピーチを主役にしたパティシエオリジナルのかき氷各3種をご用意します。

《5月15日（金）～6月21日（日）》 “Mango opens the show.”

ライブキッチンから始まるショーの幕開けはトロピカルな香り漂う瑞々しいマンゴーで。



ふるふるマンゴー

ふんわりと削った氷に、マンゴーの果肉、なめらかなマンゴークリーム、濃厚なマンゴーソースを重ねた、夏にふさわしいかき氷。マンゴーの魅力を幾重にもお楽しみください。



ヨーグルトクリーム&マンゴーソース

マンゴーに、爽やかなヨーグルトクリーム、濃厚なマンゴーソースを重ねたかき氷。果実の甘みとほどよい酸味が調和する、夏にぴったりの一品です。



ココナッツクリーム&パッションフルーツソース

マンゴーに、ココナッツクリームとパッションフルーツソースを合わせたかき氷。甘みと酸味のバランスが心地よい、さっぱりとした味わいです。

《6月26日（金）～7月26日（日）》 “Melon shines like a star.”

芳醇なメロンが、あなたの「推し」のように圧倒的な存在感を示し、ステージでひとときわ輝きを放ちます。



ふるふるメロンと蜂蜜クリーム

メロンに、芳醇な蜂蜜クリームとなめらかなメロンソースを重ねたかき氷。ひと口ごとに、メロンの豊かな香りと甘みを存分にお楽しみいただけます。



わらび餅&シソレモンソース

メロンに、もっちりとしたわらび餅、爽やかな香りのシソソースを合わせたかき氷。和の要素を取り入れた、すっきりとした味わいが夏に心地よい一品です。



フロマージュブランクリーム&ゆずソース

メロンの甘みを、フロマージュブランクリームのコクと、ゆずソースの清涼感が引き立てるかき氷。爽やかで洗練された味わいが広がります。

《7月31日（金）～8月30日（日）》 “Peach steals the stage for the grand finale.”

とろける甘さのピーチが、感動のグランドフィナーレへと導きます。



ふるふるピーチ

芳醇なピーチを主役に、ピーチクリームのコクとピーチソースの豊かな果実味で仕上げたかき氷。夏のひとときを華やかに彩るデザートです。



ラズベリークリーム&アングレーゼソース

ピーチを主役に、ラズベリークリームの爽やかなアクセントが広がります。アングレーゼソースのまろやかさで仕上げたかき氷をご堪能ください。



バニラクリーム&ベリーソース

ピーチに、香り豊かなバニラクリームと、甘酸っぱいベリーソースを重ねたかき氷。果実のやさしい甘みと華やかな酸味が調和する、上品な味わいをお楽しみください。

セイボリー



豆腐イエローカレー

マンゴーピューレとココナッツミルクと共に煮込んだ、香り豊かな豆腐イエローカレー。

桃とリコッタチーズのタルト

サクサクしたタルト生地にたっぷりのリコッタチーズを詰めローストピーチ、フレッシュバジルをトッピングしました。

ブルスケッタステーション

焼きたてのブルスケッタに、トマトとバジルのフレッシュな味わい、オリーブのタップナード、彩り豊かなカポナータをはじめ、ハーブ香るリコッタチーズやガーリックチリオイルを添えて。お好みの組み合わせで楽しむ、ブルスケッタステーションです。

メロンのカプレーゼサラダ

フレッシュメロンに、ひと口サイズのモッツアレラチーズとリボン型の生ハムを合わせ、ミックスグリーンを添えたカプレーゼサラダ。ライムミントドレッシングとともに楽しみください。

ファルファッレパスタサラダ

ルッコラ、クルミ、ケッパーを合わせたファルファッレのパスタサラダ。おろしたてのパルミジャーノ・レッジャーノで仕上げました。爽やかなレモン風味が夏にぴったりの一品です。

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、アイコン的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。