

報道関係者各位

Hilton
KYOTO

2026年6月2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 6月19日（金）よりサマービュッフェ「Refresh & Recharge!」開催 トロピカルフルーツ×夏野菜×スパイスが織りなす味わいを

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、2026年6月19日（金）から9月10日（木）まで、ホテル1階オールデイダイニング「テオリ」にて、サマーランチ&ディナービュッフェ「Refresh & Recharge!（リフレッシュ&リチャージ）」を開催いたします。



サマーランチ&ディナービュッフェ「Refresh & Recharge!」イメージ

ひときわ賑わいを見せる、夏の京都。この季節だからこそ喧騒を離れ、ホテルの涼やかな空間で“リフレッシュ&リチャージ”するひとときを。この夏オールデイダイニング「テオリ」では、夏野菜やトロピカルフルーツの爽やかさに、スパイスやグリルの香ばしさを重ねた味覚で五感をやさしく刺激する「サマービュッフェ」をご用意。夏のエネルギーと美味しさに満たされるダイニング体験をお楽しみいただけます。

注目は、見た目も夏らしいトロピカルフルーツを主役にしたメニュー。色鮮やかな「ビーガンパイナップルサラダ」をはじめマンゴーの甘みがスパイスの奥深さを引き立てる「マンゴーチキンカレー」、スイカ果汁の爽やかな甘さとハーブが調和する「スイカライス」など新感覚の味わいも登場。ヨーグルトと香辛料で仕上げた「チキンマライティッカ」、「ガーリックシュリンプ チリレモン」など本場のスパイスが食欲をそそるお料理も勢ぞろい。人気のライブキッチンでは本場の味わいが楽しめる「タコス」または「ピンチョス&タパス」を日替わりで。ダイナミックな「ハーブローストビーフ」のカービングも登場し、出来立ての香りと臨場感が食欲を誘います。夏野菜満載の「サマーサラダ」、「飲むサラダ」の別名をもつ「ガスパチョ シューター」ほか清涼感あふれる冷製料理、旬のフルーツを用いたパティシエ手作りのデザートとともに、夏の味わいの余韻まで存分にお楽しみいただけます。今年はヒルトン京都の「サマービュッフェ」で夏疲れを“リフレッシュ&リチャージ”し、躍動感あふれる季節を心ゆくまで満喫ください。

サマーランチ&ディナービュッフェ Refresh & Recharge!

期間：2026年6月19日（金）～9月10日（木）

場所：オールデイダイニング「テオリ」（ホテル1階）

料金：【ランチ】

平日：大人 5,800円 / お子様 6～11歳 2,900円 / 0～5歳 無料
土日祝：大人 6,200円 / お子様 6～11歳 3,100円 / 0～5歳 無料

【ディナー】

平日：大人 6,800円 / お子様 6～11歳 3,400円 / 0～5歳 無料
土日祝：大人 7,200円 / お子様 6～11歳 3,600円 / 0～5歳 無料 ※税・サービス料込み

時間：【ランチ】11:30～14:30（ビュッフェ台クローズ 14:00）

【ディナー】17:30～21:30（ビュッフェ台クローズ 21:00）※いずれも120分制

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/teori-lunch-dinner-buffet-summer>

メニュー例（一部）

Live station | ライブステーション

ライブキッチンでは、シェフが目の前で仕上げる出来立ての料理をご提供。イベリコハムやエンサラディア ルサ（ポテトサラダ）など5種のトッピングを自家製のバゲットで楽しむ「ピンチョス&タパス」、一口サイズのトルティーヤにスパイスでマリネしたチキンやシーフードを合わせる3種の「タコス」を日替わりでご用意します。ライブならではの臨場感と出来立ての風味をご堪能ください。



ピンチョス&タパス ライブキッチン



タコス ライブキッチン



ハーブローストビーフ カービング

・ピンチョス&タパス（エンサラディア ルサ／アサディージョ（ピーマンのローストサラダ）／ハモンイベリコ 生ハム／トルティージャ／イワシのマリネ）と自家製バゲット または
タコス（チキータコス ヨーグルトソース／フィッシュ&エッグタコス マヨネーズ／ビーフトコス シラチャーソース） ※日替わり

- ・ハーブローストビーフ（カービング）
- ・レモンハーブローストチキン 柚子胡椒
- ・季節魚のハーブ&トマトロースト（※週末のみのご提供）
- ・ヌードルステーション
（ざるそば／温そば／冷やしうどん／温うどん）

Tropical | トロピカルメニュー

太陽のように色鮮やかなトロピカルフルーツの甘みと酸味が、旬食材と織りなす夏らしい味わいをお届けします。スパイスの奥行きにマンゴーのkokが重なる「マンゴーチキンカレー」ほか、スイカの果汁で炊き上げ、香辛料で仕上げた「スイカライス」や爽やかな甘味の「ビーガンパイナップルサラダ」、濃厚な甘味となめらかなkokが楽しめる「マンゴークリームチーズ」も。フルーツの風味が引き出すフレッシュで新鮮な味わいと、鮮やかな色彩に心躍るメニューを厳選しました。



トロピカルメニュー各種 イメージ



スイカライス

- ・マンゴークリームチーズ
(クリスピーミックスドライフルーツブレッド／ドライフルーツ／ドライナッツとはちみつ／クラッカー／オリーブ)
- ・スイカライス
- ・マンゴーチキンカレー
- ・ビーガンパイナップルサラダ ほか
(一部日替わり)

Power | ホット&スパイスメニュー

香り高い本場のスパイスや、グリルの香ばしさで素材の旨味を引き出した温製料理。奥行きのある味わいが食欲を引き立てます。インドの「チキンマライティッカ」はヨーグルトと香辛料でまろやかな味わいに。「ガーリックシュリンプ チリレモン」はチリの辛みとレモンの爽やかな酸味が調和します。香ばしく焼き上げた丹波鶏に、マンゴーの甘みが重なる「丹波鶏モモ肉のグリル マンゴーサラダ」など、ジューシーな旨味とエスニックな余韻をご堪能ください。



ホット&スパイスメニュー各種 イメージ

- ・ガーリックシュリンプ チリレモン
- ・丹波鶏モモ肉のグリル マンゴーサラダ
- ・丹波鶏モモ肉のグリル
(ライム／レッドオニオン／アボガドクリーム／ハラペーニョピクルス／パクチー／シソとトマトのサルサ)
- ・チキンマライティッカ
- ・シーフードフライドライス ほか
(一部日替わり)

Refresh | 冷製・サラダ・前菜

涼を感じる冷製料理を多彩にラインアップ。のど越しの軽やかさ、風味と食感のコントラストが夏の食欲を心地よく誘います。伏見とうがらしや冷やし焼きナスなど旬の夏野菜を取り揃えた「サマーサラダ」や、デルの香りをまとわせたサーモンにオレンジの酸味が心地よく広がるヴィネグレットを合わせた「サーモンのデイルマリネ」、柑橘の風味が魚介の旨味を引き立てる「鱸（すずき）の柑橘マリネ」などをご用意。口に広がる清涼感と、暑い季節にも心地よい味わいの数々をご堪能ください。



冷製メニュー各種 イメージ



鱸（すずき）の柑橘マリネ

- ・シュリンプカクテル 柚子ソース または サーモンのデイルマリネ、蜂蜜とオレンジヴィネグレットソース（日替わり）
- ・鱸（すずき）の柑橘マリネ または 鰹のたたき 豆腐（日替わり）
- ・トマト、ハーブと冷製ファルファッレパスタ
- ・トマトと豆腐のカプレーゼ
- ・サマーサラダ（ミックスグリーンリーフサラダ／ミックスキャロット／オクラ／ミニきゅうり／冷やし焼きナス／コーン／伏見とうがらし／蓮根／赤キャベツ／かぼちゃ／枝豆）
- ・ガスパチョ シューター ほか

Summer sweets | スイーツセレクション

夏のみずみずしいフルーツをふんだんに使った日替わりのサマースイーツに加え、「きな粉わらび餅」や「ミニ団子」ほか抹茶を用いた和スイーツも各種をご用意。フランス出身のパストリーシェフによる繊細な味わいの数々を、心ゆくまでお楽しみください。「小川珈琲」のオリジナルブレンドや紅茶とご一緒に食後のひとときを軽やかに彩ります。



日替わりサマースイーツ イメージ

- ・サマースイーツ各種（日替わり・約 10 種）
- ・抹茶スイーツ各種
（マドレーヌ／クッキー／ブラウニー）
- ・わらび餅
（きな粉／抹茶）
- ・みたらし団子
- ・季節の大福餅 ほか

その他メニュー（一例）

※一部日替わりにてご用意しております

■ コールドセレクション

アジア風 野菜&ビーフヌードルサラダ／京都産夏野菜のサラダ／ピクルス各種／シーフードのエスカパーチェ 夏野菜／冷ややっこ（大根おろし／九条葱／ポン酢／オリーブオイル／京都の塩で）／トマトと豆腐のカプレーゼ

■ ホットセレクション

ほうれん草のプーリーとパーパド／野菜の鉄板焼き／ポテトとチーズのオムレツ／白身魚の香味蒸し（生姜・ネギ）
チキンキーマカレー（ディナータイム限定）／ポークの味噌焼き（ディナータイム限定）／トマトとバジルのスープ（ディナータイム限定）
／ご飯（ふりかけ／梅干し／胡麻）

■ 寿司（週末ディナータイム限定）

手毬寿司（サーモン／マグロ／鯛）

■ ベーカリー

フォカッチャ／バゲット／サワードウブレッド／ミックスドライフルーツ入りオートミールドライフルーツブレッド／グルテンフリーブレッド／ソフトロール

■ お飲み物

小川珈琲 アメリカーノ／カフェラテ／カプチーノ／エスプレッソ／ホットチョコレート／紅茶 各種

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 ㎡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、アイコニ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。