

報道関係者各位

Hilton
KYOTO

2026 年 8 月 6 日 (木)
【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

秋のごちそうが勢ぞろい、実りの季節を味わい尽くす 秋ビュッフェ「Autumn Favorites ～Freshly Handcrafted～」

2026 年 9 月 11 日 (金) ～ 11 月 19 日 (木)



オートムランチ & ディナービュッフェ「Autumn Favorites ～Freshly Handcrafted～」イメージ

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 9 月 11 日（金）から 11 月 19 日（木）まで、ホテル 1 階オールデイダイニング「テオリ」にて、オートムランチ & ディナービュッフェ「Autumn Favorites ～Freshly Handcrafted～」を開催します。

季節が深まり、街が鮮やかな彩りに包まれる秋の京都。オールデイダイニング「テオリ」では、「Autumn Favorites」をテーマに、栗やかぼちゃ、さつまいも、きのこ、柿など、実りの季節を代表する旬食材を主役にしたオートムビュッフェをご用意しました。秋になると恋しくなる味わいを取り入れ、シェフが毎日丁寧に仕立てたこの時期ならではの料理を存分にお楽しみいただけます。

ビュッフェボードには「ダークチョコレートとかぼちゃのカレー」や「豚肉と栗の赤ワインハーブ煮込み」をはじめ、かぼちゃのほっくりとした甘みや栗のコク、きのこの奥深い旨みなど、秋の恵みを活かしたメニューが勢ぞろい。注目は、椎茸やしめじ、舞茸、昆布の旨みを凝縮した「フォレストきのこ出汁」で味わうしゃぶしゃぶです。森を思わせる芳醇な香りと深いコクをまとった特製出汁が、秋野菜や豚肉の美味しさを一層引き立て、秋ならではの味わいをご堪能いただけます。また「テオリ」で人気のハーブローストビーフを提供するカービングステーションや、京都で親しまれてきた白味噌を活かした「京都白味噌ラーメン」と「餃子 & 点心」を日替わりで提供するライブステーションもご用意。このほか、秋食材と相性の良いスパイスを用いた中東の小皿料理「メツエ」、エグゼクティブパストリーシェフ ボナフス・ギオムが手がけるオートムスイーツ、京都のエッセンスを取り入れた和スイーツも取り揃えました。実りの季節ならではの多彩な美味を巡りながら、ヒルトン京都でお気に入りの一皿との出会いをゆったりとお楽しみください。

オータムランチ&ディナービュッフェ「Autumn Favorites ～Freshly Handcrafted～」概要

期間：2026 年 9 月 11 日（金）～11 月 19 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-autumn>

メニュー例（一部）

Autumn Hot & Cold Selection | 秋のホット＆コールドセレクション

秋の旬食材を主役にしたお料理が勢ぞろいする、ホット＆コールドセレクション。食材同士のユニークな掛け合わせが楽しめる「ダークチョコレートとかぼちゃのカレー」や「豚肉と栗の赤ワインハーブ煮込み」、そして香り豊かに仕立てた「秋のフリッタータ きのことハーブ」など多彩な味わいが登場。冷製料理には、香ばしい焼き栗がメインの「焼き栗とキヌアのサラダ」をはじめ柚子ヴィネグレットで仕上げた「柿とルッコラのサラダ」など旬の彩りを楽しめるメニューも並び、実りの季節ならではの味わいをたっぷりどうぞ堪能いただけます。



秋のホット＆コールドセレクション イメージ

- ① 焼き栗とキヌアのサラダ
- ② ローストかぼちゃと生姜のスープ（ディナータイム限定）
- ③ ダークチョコレートとかぼちゃのカレー
- ④ ポテトのロスティ サワークリーム
- ⑤ 秋のフリッタータ きのことハーブ
- ⑥ 秋野菜のラタトゥイユ

- ① ファトゥーシュサラダ 秋野菜
- ② 大麦、かぼちゃのロースト、ゴートチーズのサラダ
- ③ 焼き栗とキヌアのサラダ
- ④ ガスパッチョシューター（秋トマト）
- ⑤ 枝豆とコーンのサラダ
- ⑥ そばサラダ 胡麻と秋野菜



秋のコールドセレクション イメージ

Forest Dashi Bar | フォレスト出汁バー

椎茸、しめじ、舞茸、昆布の旨みを凝縮し、素材から丁寧に引いた「フォレストきのこ出汁」。森を思わせる芳醇な香りと奥深い旨みが広がる「テオリ」の特製出汁です。秋野菜や豚肉をしゃぶしゃぶ仕立てでお召し上がりください。口いっぱいに広がるきのこの美味しさをご堪能いただける、秋の豊かさを一杯の出汁に込めた、この季節ならではの一品です。



フォレストきのこ出汁



秋野菜 & きのこ／豚しゃぶしゃぶ イメージ

Carving Station | カービングステーション

香り豊かなハーブをまとわせて焼き上げた「ハーブローストビーフ」を、お好みに合わせて目の前で切り分けてご提供いたします。さらに、爽やかな柚子の風味を楽しむ「味噌と柚子グレイズ・ローストチキン」や、週末限定の「季節魚のキノコ&ハーブロースト」もご用意。「テオリ」で人気のライブ感あふれるカービングステーションで、出来立てならではの美味しさをご堪能ください。



ハーブローストビーフ カービングステーション

Live station | ライブステーション

ライブステーションでは、京都で長く親しまれてきた白味噌のやさしい甘みが楽しめる「京都白味噌ラーメン」と、「餃子 & 点心」を日替わりでご提供。日本の「餃子」、中国の「シュウマイ」、韓国の「マンドウ」、そして「秋野菜の点心」など、アジア各地で親しまれる味わいが揃います。出来立てならではの美味しさと、心も満たされる温かなひとときをお楽しみください。



京都白味噌ラーメン ライブステーション



餃子 & 点心 ライブステーション

Mezze Counter | メツツエ（中東料理）カウンター

中東や地中海沿岸で親しまれる小皿料理“メツツエ”を秋食材と相性の良いハーブやスパイスを用いて仕立てました。「クラシックフムス（ひよこ豆のディップ）」や「ババガヌーシュ（焼きナスのディップ）」、「ぶどうの葉の詰め物「ドルマ」、タヒニソースで仕上げた「ファラフェル（ひよこ豆のコロッケ）」などをホテル自家製のフラットブレッドとともに提供します。素材とスパイスが織りなす奥深い味わいをお楽しみください。



メツツエ（中東料理）カウンター イメージ

- ① クラシックフムス（ひよこ豆のディップ）
オリーブオイル＆パプリカ
- ② ババガヌーシュ（焼きナスのディップ）
- ③ ラブネ（水切りヨーグルト）ザータル＆オリーブオイル
- ④ ドルマ（ぶどうの葉の詰め物）
- ⑤ ファラフェル（ひよこ豆のコロッケ）タヒニソース
- ⑥ ファトゥーシュサラダ（焼いたピタパン入りサラダ）秋野菜
- ⑦ ラブネ（水切りヨーグルト）ザクロ＆ミント
- ⑧ タブレ（パセリとミントを使ったハーブサラダ）秋ハーブ

Autumn Sweets | スイーツセレクション

エグゼクティブパストリーシェフ ボナフス・ギオムが手がける、日替わりのオータムスイーツをご用意。旬のフルーツを使用したデザートに加え、「わらび餅」や「みたらし団子」、抹茶を使ったスイーツなど、京都のエッセンスを取り入れた和スイーツもお楽しみいただけます。京都「小川珈琲」のコーヒーや紅茶とともに、食後の優雅な余韻をゆったりとご堪能ください。

- オータムスイーツ各種（日替わり 約 10 種）
- 抹茶スイーツ（マドレーヌ／クッキー）
- わらび餅
- みたらし団子
- 季節の大福餅 ほか

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

京都オータムサラダ（ミックスグリーンサラダ／かぼちゃのロースト／冷やし焼きナス／蓮根／ビーツのロースト／牛蒡サラダ／枝豆とコーン／しめじ、舞茸／京都産かぶら）／焼き栗とキヌアのサラダ／秋根菜サラダ 味噌ドレッシング／ファットときのこのサラダ トリュフオイル／柿とルッコラサラダ 柚子ヴィネグレット／ガスパッチョシューター（秋トマト）／赤玉ねぎとキノコのピクルス／鯛の柚子マリネ／スモークサーモン 秋野菜ヴィネグレット／シーフードのエスカパーチェ ローストピーマン／ディップ＆ドレッシング各種 ほか

■ アンティパストセレクション

秋のフリッタータ キノコ＆ハーブ／ブレザオラ ルッコラとパルミジャーノ／秋野菜のマリネ（ジャルディニエーラ）／ローストピーマン オリーブオイル／キノコのハーブマリネ／ドライトマトとオリーブ／栗とイチジクジャムのクリームチーズ／ミックスドライフルーツブレッド ほか

■ ホットセレクション

ダークチョコレートとかぼちゃのカレー／ポークと栗のシチュー 赤ワイン＆ハーブ／秋茸のフライドライス／秋野菜の鉄板焼き／さつまいもとチーズのオムレツ／白身魚の蒸し物 柚子、ネギ／チキンのパプリカ焼き ローストポテト＆ローズマリー／ポークの味噌焼き（ディナータイム限定）／ポテトのロスティ きのこ＆タイム（ディナータイム限定）／ロースとかぼちゃと生姜のスープ（ディナータイム限定）

■ ホテル自家製ベーカリー

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／ソフトロール ほか

■ 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 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。