

報道関係者各位

Hilton
KYOTO

2026 年 8 月 25 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

創業 100 年を誇るフランスの老舗ショコラメゾンから約 25 種類のチョコレートを使用 秋のスイーツビュッフェ「Chocolate Lover Forest ～チョコラブ～」

[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）～11 月 3 日（火）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、世界のトップシェフやパティシエに愛されるフランスの老舗ショコラメゾン「ヴァローナ」のチョコレートを使用した、秋のスイーツビュッフェ「Chocolate Lover Forest ～チョコラブ～」を開催します。



秋のスイーツビュッフェ「Chocolate Lover Forest ～チョコラブ～」イメージ

この秋、オールデイダイニング「Téori（テオリ）」はチョコレートラバーを魅了する、奥深いチョコレートの森へ。その世界観を創り上げるのは、伝統と革新が息づく、世界屈指のスイーツ大国フランス出身のエグゼクティブパストリーシェフ、ボナフス・ギオム。フランスで 100 年以上にわたり伝統を受け継ぐ「ヴァローナ」のチョコレートと、20 年以上にわたり培ったボナフスの経験・技術・創造力が融合し、カカオの個性を引き出したスイーツの数々が誕生しました。

ご提供するのは、ミルクやダークといった定番はもちろん、ブロンズチョコレートやパッションフルーツ、柚子など、多彩な個性を持つチョコレートが織りなすスイーツのラインアップ。それぞれのチョコレートが持つ魅力を巧みに引き出したスイーツは、一つひとつ異なる表情を見せ、まるでチョコレートの森を巡るような体験を演出します。

味わいを重ねるたびに新たなカカオの魅力が広がり、魅惑的なチョコレートの森へと誘う、今回のスイーツビュッフェ。カカオの芳醇な香りと秋の恵みに満ちたチョコレートの森で、驚きと発見にあふれるひとときをご堪能ください。

秋のスイーツビュッフェ「Chocolate Lover Forest ～チョコラブ～」概要

期間：2026 年 9 月 11 日（金）～11 月 3 日（火）毎日開催

※10 月 19 日（月）からは、ハロウィン仕様に変更して提供いたします。

時間：15:00～16:30（L.O.）

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

場所：オールデイダイニング「テオリ」（ホテル 1 階）

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

公式サイト：<https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/sweetsbuffet-autumn>

メニュー詳細

スイーツ（一部）



75%ダークチョコレートマカロン
ダークチョコレートを使用したマカロン。さっくりとした食感の後に、しっとり広がるダークチョコレートとマロングラッセのやさしい甘みが調和する、上品な味わいに仕上げました。



ヘーゼルナッツチョコレートパンナコッタ 梨とバニラソース
ジャンドゥーヤのブラックチョコレートで仕立てたなめらかなパンナコッタに、梨とバニラソースを合わせました。チョコレートのコクとフルーツの爽やかさをご堪能ください。



チョコレートテディベア
愛らしいベアモチーフに仕立てたダークチョコレートのムース。なめらかな食感と口の中でとろけるようなくちどけをお楽しみいただけます。



64%ダークチョコレートクリーム
キャラメルとマカダミアナッツのブラリネ
薔薇をモチーフに仕立てた華やかなスイーツ。ダークチョコレートのほろ苦さと、キャラメルやマカダミアナッツのコクが調和した、多層的な味わいに仕上げた一品です。



40%ミルクチョコレートムース ピーカンナッツとポルチーニのブラリネ
パニラが芳醇に香るミルクチョコレートに、ピーカンナッツとポルチーニの風味を効かせたブラリネを合わせました。



ラズベリーチョコレートムース ブルーベリー
ラズベリーチョコレートを使用したムースに、フレッシュなブルーベリーを添えました。鮮やかな赤が彩る華やかな一品で、ベリーの爽やかな酸味が味わいを引き締めます。



抹茶チョコレート スダチとみかんソース
シュクレ生地に抹茶チョコレートのムースをのせ、スダチとみかんのソースを合わせました。爽やかな柑橘の酸味が、抹茶のほろ苦さとチョコレートの甘みを引き立てます。



ミルクチョコレート 味噌とキャラメル、パンプキンムース
見た目にも秋を感じさせる、かぼちゃ型のパンプキンムース。ジャンドゥーヤラテチョコレートに味噌とキャラメルを合わせ、ホワイトチョコレートでやさしい甘みを添えた、なめらかな口どけの一品です。



イチジクとラズベリーのタルト パッションフルーツチョコレートクリーム
 パッションフルーツのチョコレートクリームを重ねたタルトを旬のイチジクと甘酸っぱいラズベリーで彩りました。



コーヒーフレーバーケーキ 53%ミルクチョコレート
 ミルクチョコレートのまろやかな甘みと、コーヒーの豊かな香りを閉じ込めたケーキ。



白ゴマスフレチーズケーキ グリーンアップルゼリーとキャラメリアクリーム
 キャラメリゼした牛乳から生まれた、キャラメリアミルクチョコレートクリームがアクセントを添えるチーズケーキ。白ごまの豊かなコクを生かしたスフレ生地、グリーンアップルのゼリーを重ねました。



柚子チョコレートのシャルロット 柚子とイチジクのゼリー
 柚子の香りをまとったチョコレートのシャルロットに、柚子とイチジクのゼリーで彩りました。柚子チョコレートの弾けるような甘酸っぱさが爽やかさと、ビスキュイ生地のにやさしい甘みをご堪能ください。



ドゥルセ（ブロンド）チョコレート&バナナキャラメルケーキ
 ホワイテチョコレートをキャラメリゼして生まれたドゥルセチョコレートと、濃厚なバナナキャラメルを合わせたケーキ。コク深くまろやかな味わいをお楽しみください。



チョコレートチップと梨のタルト
 みずみずしい梨のやさしい甘みと、チョコレートチップのほろ苦いアクセントが調和したタルト。異なる食感が楽しい一品です。

ライブステーション

ライブステーションでは、チョコレートの奥深い魅力をご堪能いただける特別なメニューをご用意。目の前で仕上げる最中チョコレートアイスクリームとともに、6種類のチョコレートムースをお楽しみいただけます。ライブ感あふれる演出とともに、自分だけの一皿を完成させる特別なスイーツ体験をご堪能ください。

6種のチョコレートムース



ホワイトチョコレート、ミルク＆ナッツ、ダークチョコレートなど、それぞれ異なる個性を持つ6種類のムースに加え、多彩なトッピングをご用意。チョコレートごとの繊細な風味や口どけ、味わいの違いをお好みに合わせてお楽しみいただけます。

最中チョコレートアイスクリーム



濃厚なダークチョコレートを使用したアイスクリームを香ばしい最中とともにご提供。シャインマスカットや巨峰を添えた一皿は、チョコレートの深みと秋の果実のみずみずしさが織りなす、この季節ならではの贅沢な味わいです。

セイボリー



ダークチョコレートとかぼちゃのカレー

ダークチョコレートを、かぼちゃとココナッツミルクとともにじっくり煮込んだ、秋のスパイス香るカレー。

かぼちゃとパンチェッタのリガトーニパスタ & チョコレートフォンデュ

かぼちゃとスモークパンチェッタを合わせたリガトーニパスタに、ダークチョコレートとパルメザンチーズのフォンデュをかけて仕上げた一品。

ダークチョコレート & 白味噌フォンデュ ライブステーション

ダークチョコレートに白みそやだしを合わせた旨み豊かなフォンデュ。グリルした秋野菜や照り焼きチキン串、焼き栗、味噌バタークロスティーニをディップしてお楽しみいただけます。

秋きのこと栗、ハーブのフリッタータ

秋きのこと栗にローズマリーやタイムを合わせ、パルミジャーノ・レッジャーノとともに焼き上げたイタリア風オムレツ。

秋のグレインサラダ

ファッロや大麦、緑レンズ豆に、ローストしたかぼちゃやザクロ、クルミを合わせた食べ応えのあるサラダ。味噌と柚子のヴァネグレットが爽やかなアクセントを添えます。

10月からスイーツがハロウィン仕様に！

ハロウィンスイーツビュッフェ「Halloween Chocolate Lover Forest」

10月19日（月）からは、チョコレートの森がハロウィンに包まれます。かぼちゃや毒きのこをモチーフにしたスイーツや、黒りんごをあしらったケーキなど、ハロウィン期間限定のミステリアスな世界へと引き込まれるスイーツビュッフェをぜひご堪能ください。



期間：2026年10月19日（月）～11月3日（火）

毎日開催

時間：15:00～16:30（L.O.）

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

場所：オールデイダイニング「テオリ」（ホテル1階）

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

※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。

※掲載画像の商品は実際の提供内容です。背景演出の一部に生成AIを使用しています。

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。

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.）

###

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。