

報道関係者各位

Hilton
KYOTO

2026 年 9 月 10 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・神山
TEL: 075-212-8007 (代表)
Email: itmhi_mkt@hilton.com

ヒルトン京都

ハロウィンが誘う、妖しく甘美なチョコレートの森へ。

期間限定スイーツビュッフェ「Halloween Chocolate Lover Forest～ハロウィンチョコラブ～」



ハロウィンスイーツビュッフェ「Halloween Chocolate Lover Forest～ハロウィンチョコラブ～」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 10 月 19 日（月）～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、ハロウィンシーズン限定のスイーツビュッフェ「Halloween Chocolate Lover Forest ～ハロウィンチョコラブ～」を開催いたします。

この秋、オールデイダイニング「Téori（テオリ）」は、ハロウィンの妖しくも艶やかな空気が漂うチョコレートの森へ。その世界観をつくりあげるのは、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。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ブランド「ヴァローナ」のチョコレートを約 25 種類使用し、20 年以上にわたり培った経験と豊かな発想から、ハロウィンシーズンを彩るスイーツの数々を創り上げました。

ハロウィンに彩られたチョコレートの森には、かぼちゃや毒きのこをモチーフにしたスイーツや、紅葉を散りばめたケーキ、黒りんごをあしらったチョコレートスイーツなどが登場します。ミルクやダークといった定番はもちろん、ブロンドチョコレートやパッションフルーツ、柚子など、個性豊かなチョコレートを巧みに使い分けたスイーツが勢揃い。それぞれ異なる表情と味わいをまとったスイーツが妖しく煌めきながら、ビュッフェ台を彩ります。

ひと口ごとに広がる芳醇なカカオの香りと多彩なチョコレートの味わい、そして遊び心あふれるスイーツの数々が、甘くミステリアスなハロウィンの世界へと誘います。カカオの豊かな魅力に包まれながら、この季節だけの特別なひとときをお楽しみください。

ハロウィンスイーツbuffet「Halloween Chocolate Lover Forest ～ハロウィンチョコラブ～」

期間：2026 年 10 月 19 日（月）～11 月 3 日（火）毎日開催

※9 月 11 日（金）～10 月 18 日（日）までは、「Chocolate Lover Forest ～チョコラブ～」を提供

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#sec_3

メニュー詳細

スイーツ（一部）



魔法仕掛けのパンプキンムース
ミルクチョコレート 味噌とキャラメル
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。ジャンドウジャ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のやさしい甘みが全体を包み込み、なめらかな口どけとともに広がる、魔法のような味わいをお楽しみください。



闇夜に染まったラズベリーチョコレートムースブルーベリー
妖しく色づくラズベリーチョコレートムースに、フレッシュなブルーベリーを忍ばせました。ベリーの甘酸っぱさが織りなす、妖艶な味わいをご堪能ください。



禁断のきのこ ～ミルクチョコレートムースピーカンナッツとボルチーニのプラリネ～
芳醇なバニラが香るミルクチョコレートムースに、ピーカンナッツとボルチーニの風味を忍ばせたプラリネを合わせました。ナッツの香ばしさとボルチーニの豊かな香りが重なり合う、奥深い味わいに仕上げました。



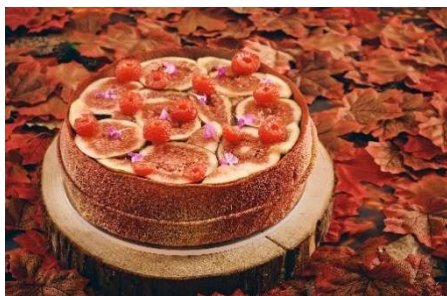
ミッドナイトメープルムース スイートポテトクリーム入り 66%ダークチョコレートコーティング
漆黒の夜に現れた、ハロウィンの魔法を閉じ込めた一品。メープルムースの中には、スイートポテトとホワイトチョコレートのまろやかなクリームを隠しました。66%ダークチョコレートのコーティングが全体を引き締め、甘さとほろ苦さが織りなす妖しくも魅惑的な味わいをお楽しみいただけます。



漆黒のチョコレートティディベア
ハロウィンの夜に目を覚ましたティディベアをモチーフにしたダークチョコレートムース。なめらかな食感と口の中でとろけるような口どけをお楽しみいただけます。



75%ダークチョコレートマカロン マロングラッセ
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、ダークチョコレートの豊かな風味とマロングラッセのやさしい甘みがしっとりと広がる、上品な味わいに仕上げました。



柚子チョコレートのミスティックシャルロット 柚子とイチジクのゼリー

ハロウィンの夜に魔女が仕立てたような、柚子香るチョコレートのシャルロット。中には柚子とイチジクのゼリーを忍ばせ、甘酸っぱさと果実の豊かな風味を重ねました。爽やかに広がる柚子の香りとチョコレートのコク、ビスキュイのやさしい甘みが織りなす、少しミステリアスな味わいをお楽しみください。



妖しの森の白ゴマスフレーズケーキ グリーンアップルゼリーとキャラメリアクリーム

白ごまの香ばしいコクが広がるふんわりとしたスフレーズケーキに、呪われた果実を思わせるグリーンアップルゼリーを重ねました。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、ハロウィンの夜の森へと誘う一品です。



チョコティラミスシフォンケーキ シャドウフォレスト

カカオを忍ばせたふんわりシフォン生地、ティラミスのほろ苦い余韻を重ねたハロウィンスイーツ。芳醇なコーヒーの香りとダークチョコレートのコクが織りなす奥深い味わいは、まるで魔法がかかった夜のひととき。軽やかな口どけとともに広がる、少しビターな美味しさをお楽しみください。



月光のドゥルセ（ブロード）チョコレート＆バナナキャラメルケーキ

ホワイト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。



呪いの切り株 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。呪いが宿る切り株をイメージし、黒い蝶をあしらってミステリアスに仕上げました。



魔女が作ったチョコレートチップと梨のタルト。魔女がハロウィンの夜にこっそり焼き上げた特製タルト。みずみずしい梨の甘みと、チョコレートチップのほろ苦いアクセントが調和します。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。

A collage of various dishes including a bowl of white rice, a red pot of soup with a swirl pattern, a copper pot of stir-fry with meat and vegetables, a large omelette topped with mushrooms on a wooden board, a wooden bowl of salad with rice and vegetables, a small bowl of brown soup, and skewers of grilled meat.

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。

かぼちゃとスモークパンチェッタを合わせたリガトニパスタに、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。

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。味噌と柚子のヴィネグレットが爽やかなアクセントを添えます。

「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。

席数：120 席（うち、プライベートルーム 2 室 各 8 名席）

ディナー 17:30-21:30 (21:00 L.O.)

※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。

###

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。