

報道関係者各位

Hilton
KYOTO

2026 年 10 月 27 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・神山
TEL: 075-212-8007（代表）
Email: itmhi_mkt@hilton.com

ヒルトン京都

クリスマスの煌めきを閉じ込めた、心弾むスイーツビュッフェ

期間限定「Christmas Sweet Moments～ときめくクリスマスの世界へ～」を開催

[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 11 月 13 日（金）から 12 月 27 日（日）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、クリスマスシーズン限定のスイーツビュッフェ「Christmas Sweet Moments ～ときめくクリスマスの世界へ～」を開催します。



クリスマススイーツビュッフェ「Christmas Sweet Moments ～ときめくクリスマスの世界へ～」イメージ

年に一度のクリスマスシーズンに合わせ、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・ギオムが手掛けるスイーツには、クリスマスオーナメントやギフトボックスをモチーフにした華やかなアイテムをはじめ、愛らしいトナカイを表現したクリスマス限定のパリプレストなど、この季節ならではのメニューが勢揃い。さらに、パストリーシェフが目の前で仕上げるモンブランやクリスマススモアをライブステーションで提供し、出来立てならではの味わいをお楽しみいただけます。鮮やかに彩られた数々のフェスティブスイーツが並び、クリスマスムードあふれる空間で、遊び心を散りばめたスイーツとともに、心華やぐひとときをお過ごしください。

また、今年は願いごとを書いたタグをツリーに飾り付ける参加型企画「WISH TREE」も登場。お客様一人ひとりの想いが集まり、クリスマスならではの温かなストーリーを紡ぎます。クリスマスの輝きを映したスイーツに心を奪われ、目の前で完成するライブデザートに胸が躍り、大切な人との時間がかけがえのない思い出へと変わるひととき。「Christmas Sweet Moments ～ときめくクリスマスの世界へ～」で、心に残る「Sweet Moments」をお楽しみください。

クリスマススイーツbuffet「Christmas Sweet Moments ～ときめくクリスマスの世界へ～」

期間：2026 年 11 月 13 日（金）～12 月 27 日（日）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

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

メニュー詳細

スイーツ（一部）



トナカイパブリレスト

香ばしく焼き上げたシュー生地になめらかなクリームをたっぷりと詰め込みました。トナカイを愛しくかたどった、遊び心あふれるクリスマススイーツをお楽しみください。



クリスマスオーナメント

クリスマスツリーを彩るオーナメントをイメージした一品。甘酸っぱいフォレストベリーゼリーと、芳醇な香りが広がるタヒチ産バニラムースが織りなす一品です。



ギフトボックス

クリスマスギフトのときめきを表現した一品。爽やかな柚子の香りをまとったクリームと、コク深いピスタチオムースが重なり、華やかな余韻を演出します。



スノーボール

芳醇なトンカ豆の香りを引き立てたババロアに、なめらかなコーヒークリームを重ねました。雪玉のような愛らしいフォルムが目を引く、冬のひとときを彩る一品です。



グロセイユ（赤すぐり）とピーカンナッツのチーズケーキ

なめらかなチーズケーキに、赤すぐりの爽やかな酸味とピーカンナッツの香ばしさを忍ばせました。味わいと食感のコントラストをご堪能ください。



ティラミス

マスカルポーネのコクとなめらかな口当たりを楽しめるティラミス。靴下やクリスマスモチーフをあしらったチョコレートが華やかさを演出します。コーヒーの芳醇な香りが広がる、上品で奥深い味わいをご堪能ください。



サンタベア

はちみつ香るまろやかなムースに、ブラッドオレンジゼリーの鮮やかな酸味を添えました。スターを持つベアをモチーフにした愛らしいスイーツが、クリスマス気分を華やかに彩ります。



ジンジャーマンクッキー

香り豊かなジンジャーを使ったクリスマスクッキー。愛らしいジンジャーマンをモチーフに、心温まるホリデーシーズンを表現しました。



モンブランブルーベリータルト

濃厚なマロンクリームに、ブルーベリーの甘酸っぱさを合わせました。栗の豊かな風味と果実の爽やかさが調和し、サクッとしたタルト生地が味わいに軽やかなアクセントを添えます。



レット・イット・スノー

鮮やかな赤色のムースケーキに雪の結晶をあしらった冬限定スイーツ。ブラックベリーのスーパースーパーの爽やかな酸味とメープルのやさしい甘さが調和した、クリスマス気分を誘う一品です。



チョコレート&オレンジタルト

濃厚なチョコレートのコクに、オレンジの爽やかな香りを重ねました。カカオの深みを引き立てる、洗練された味わいに仕上げました。



ブラックフォレスト

チェリーの甘酸っぱさとチョコレートの濃厚な風味が織りなす、ドイツの伝統的なケーキ。カカオの深みと果実の華やかさが調和し、奥行きのある味わいが広がります。



抹茶ムース&ベリーゼリー

香り高い抹茶ムースに、ベリーゼリーの鮮やかな酸味を添えました。贅沢にあしらったベリーとともに、抹茶の奥深い味わいと果実の爽やかな甘酸っぱさが重なり、上品な余韻を奏でます。



ツリーウッド

みずみずしい梨のやさしい甘さと、香ばしいキャラメルが織りなす味わい。雪をまとった木をモチーフにした佇まいが、冬の森の情景を思わせます。



キャンディーバー

ホワイトチョコレートのやさしい甘さと、いちごの甘酸っぱさが織りなすロールケーキ。キャンディケーキを思わせる赤と白の愛らしい彩りが、クリスマス気分を華やかに演出します。



ベリーマカロン

ベリーの甘酸っぱいクリームを閉じ込めた、鮮やかな赤色のマカロン。繊細な食感と華やかな風味が調和し、優雅な味わいが広がります。



ブッシュドノエル

濃厚なダークチョコレートムースに香ばしいナッツプラーネとなめらかバニラクリームを重ねました。クリスマスの定番を上品に仕上げたブッシュドノエルです。

ライブステーション

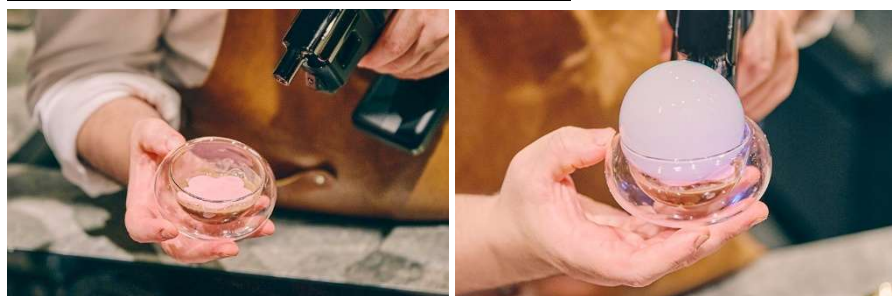
ライブステーションでは、出来立ての味わいをお楽しみいただける特別なメニューをご用意。抹茶と栗のペーストを目の前で絞って仕上げるモンブランや、ベリーの香りをまとったホットチョコレートなど、五感で楽しむスイーツをご堪能いただけます。ライブ感あふれる演出とともに、心躍るひとときをお過ごしください。

モンブラン



メレンゲにいちごと柚子クリームを重ね、抹茶と栗のペーストを目の前で絞って仕上げます。栗の豊かな風味と抹茶のほろ苦い香り、柚子の爽やかなアクセントが織りなす味わいをお楽しみいただけます。

ホットチョコレート ベリーマシュマロ、ベリーミックスバブル



濃厚なホットチョコレートに、ベリーマシュマロと華やかなベリーの香りをまとったバブルを合わせました。目の前でふわりと膨らむバブルの演出とともに、チョコレートの奥深い味わいを楽しめる一杯です。

トロリーサービス

スモア



お席までお届けし、目の前で仕上げる出来立てのクリスマススモアをご用意。スパイスビスケットにバニラマシュマロとシナモンアイスクリームを重ね、香ばしく炙った後にチョコレートソースをかけて仕上げます。香りや音とともに広がる、心躍るスイーツ体験をお楽しみいただけます。

セイボリー



一口サイズラザニア

ミートソースとベジタブルソースを丁寧に重ねた、一口サイズのラザニア。凝縮されたコクと豊かな風味をご堪能いただけます。

ビーフシチューとマッシュポテト

じっくりと煮込んだ牛肉の旨みに、なめらかなマッシュポテトを添えました。心まで温まる贅沢な味わいをお届けします。

スモークサーモンサラダ

芳醇な香りのスモークサーモンに、新鮮な野菜を合わせました。オレンジとレモンを使用した爽やかなドレッシングがサーモンの旨みを引き立て、軽やかな味わいの一品です。

ビーツと山羊乳チーズのタルト

鮮やかなビーツのほのかな甘みと、羊乳チーズの豊かなコクが引き立て合うタルトレット。味わいと彩りのコントラストをお楽しみいただけます。

ハムとピスタチオのテリーヌ

ハムの旨みとピスタチオの香ばしさを楽しめるテリーヌ。ごろりとした具材の食感が重なり、食べ応えのある味わいに仕上げました。

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.）

※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。

###

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、アイコン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](#)（日本語）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。