

報道関係者各位



2024年12月16日（月）
【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
池井・大川
TEL: 075-212-8007（代表）
Email: itmhi_mkt@hilton.com

京都産いちごをスイーツ & 手摘み体験で 「ストロベリー ハーベストビュッフェ」がホテル初登場 「ストロベリーアフタヌーンティー」とともに本日より予約受付を開始



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、2025年1月9日（木）より「ストロベリーハーベスト デザートビュッフェ」を開催します。この開催に先駆け、本日12月16日（月）よりご予約の受付を開始いたしました。

今回初開催となるこのビュッフェでは、目の前で焼き上げるクレープやお好みの餡で包むいちご大福をはじめ、シェフこだわりのストロベリースイーツ、セイボリーが勢ぞろい。農園から直送される新鮮な京都産いちごを、まるで“手摘み”するような体験とご一緒にお楽しみいただけます。自然の優しい甘さをそのままはもちろん、スイーツとの組み合わせも堪能ください。京都産いちごを贅沢に用いた「ストロベリーアフタヌーンティー」も1月6日（月）より提供をスタート。いちごの甘い香りに包まれたヒルトン京都で、一足早い春の訪れを感じていただけます。

【ストロベリーハーベスト デザートビュッフェ】

“ファーム トゥ テーブル”をテーマに開催するデザートビュッフェ。フレッシュないちごの香りに満たされたレストランで、まるでストロベリーファームにいるかのようなひと時をお届けします。真っ赤なプランターに実る京都産いちごは「おさぜん農園」からの直送。レストランの中で摘み取りながらご自由にお召上がりいただけます。目の前でシェフが包む「いちご大福」や焼きたて「ストロベリークレープ」を含むいちごたっぷりのスイーツ 20 種、セイボリー5 種が登場。みずみずしい旬の味わいをご賞味ください。

■ デザートビュッフェの詳細

期間 : 2025 年 1 月 9 日 (木) ~ 4 月 6 日 (日)

時間 : 15:00~16:30 ※要予約

場所 : オールデイダイニング「テオリ」(ホテル 1 階)

料金 : 大人 5,800 円 / 6-11 歳 2,900 円 / 5 歳以下 無料 ※税金・サービス料込

ご予約受付 : ホテル代表電話 (075-212-8007) またはホテル公式サイトにて

<ホテル公式サイト URL> <https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/strawberry>



ムース・オ・フレーズ マスカルポーネ



ストロベリー桜ムース ストロベリーゼリー



抹茶シフォンケーキ



抹茶ムース ストロベリーゼリー

<メニュー例>

■ ライブクッキング

- ・クレープ バニラシャンティ (お好みのソースで: ベリー・チョコレート・キャラメル)
- ・いちご大福 (お好みの餡で: 小豆・抹茶・桜)

■ スイーツ

- ・キャラメルプリン ・ストロベリーゼリー
- ・ストロベリームース ハーブティーゼリー

- ・抹茶ムース ストロベリーゼリー ・フレッシュストロベリータルト ・フレジェ
- ・ストロベリー&レモンババ ・抹茶チョコレート&ストロベリーシュー ・ショートケーキ
- ・ストロベリー桜ムース ストロベリーゼリー
- ・ムース・オ・フーズ マスカルポーネ ・スフレチーズケーキ ・ピスタチオパンナコッタ
- ・ストロベリーチョコレートムース ・ストロベリーヨーグルトムース カシスゼリー
- ・フィナンシェ ・柚子パウンドケーキ ・抹茶シフォンケーキ

■セイボリー

- ・ビーツブレッドバーガー エッグサラダ&ルッコラサラダ
- ・ボルシチ風ローストビーフのサラダ サワークリーム レッドキャベツピクルス ビーツ
またはレッドサラダ ラズベリードレッシング
- ・キッシュロレーヌ
- ・キッシュプロヴァンサル ズッキーニ トマト ナス
- ・ファルファッレパスタ サーモン クリームソース ズッキーニ レモンゼスト
- ・ヒルトンビーフカレーライス

■コーヒー&紅茶 各種

■京都産いちごの手摘み体験

ホテルで気軽にいちご狩り気分を。自分で摘みとる楽しさとフレッシュな味わいをご賞味ください。
京都「おさぜん農園」から直送される旬の品種を月替わりでご用意する予定です。
(品種は栽培・入荷状況により予告なく変更となる場合がございます)

<おさぜん農園について>

おさぜん農園は、京都府八幡市に本拠を置くいちご農園です。
観光農園は、訪れる人々にいちごの楽しさを味わっていただく場として、2012年に誕生しました。いちご狩り体験を通じていちごの可能性を感じていただき、新たないちご農家の育成や、いちごの加工販売なども行っています。



■オールデイダイニング「Téori (テオリ)」 | 1階

「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.)
	: ディナー 17:30-21:30 (21:00 L.O.)

【ストロベリーアフタヌーンティー】

京都産の採れたていちごを贅沢に使用した、心ときめくアフタヌーンティー。真っ赤ないちごの甘い香りと可愛らしさを、目で見て味わって存分にご賞味ください。パストリーシェフが心を入れて作り上げるスイーツ9種は柚子や抹茶、ピスタチオなどの食材と、新鮮ないちごの絶妙なコラボレーションをお楽しみいただけます。ガスパチョやブルスケッタ、バーガーなどいちごをふんだんに用いたセイボリーも勢ぞろい。老舗「小川珈琲」のオリジナルブレンドや宇治の抹茶、和紅茶など厳選したドリンクとともに、ゆったりとしたティータイムをどうぞ。



■ アフタヌーンティーの詳細

期間 : 2025年1月6日(月)～4月6日(日)
時間 : 12:00～17:30 (15:30 L.O.) 20食限定/120分制 ※要予約
場所 : ロビーラウンジ&バー「LATTICE LOUNGE (ラティス ラウンジ)」(ホテル1階)
料金 : お一人様 6,500円 (コーヒー・和紅茶・お抹茶などドリンク付) ※税金・サービス料込
ご予約受付 : ホテル代表電話 (075-212-8007) またはホテル公式サイトにて
<ホテル公式サイト URL> <https://kyoto.hiltonjapan.co.jp/restaurants/lp/strawberry>



セイボリーセレクション



ストロベリーパプロバ 京都産ハニークリーム ベリーゼリー

<メニュー例>

■スイーツセレクション

- ・ピスタチオパンナコッタ ストロベリーコンポート
- ・柚子パウンドケーキ バニラクリーム、フレッシュストロベリー
- ・ストロベリームース バーベナ&レモングラスゼリー
- ・抹茶ストロベリークッキー
- ・フレジェ
- ・ストロベリータルト
- ・スコーン（クロテッドクリーム、ベリージャム）
- ・ドライストロベリーマフィン
- ・ストロベリーパブロバ 京都産ハニークリーム ベリーゼリー

■セイボリーセレクション

- ・ストロベリーガスパッチョ
- ・サワードウブレッドのブルスケッタ
豆腐、クリームチーズ、ルッコラ、ストロベリー、バルサミコソース
- ・ビーツブレッドミニバーガー
合鴨のスモーク、ブリーチーズ、イチジクジャム、ベビーホウレンソウ
- ・キュウリとサーモンのフィンガーサンドイッチ

■コーヒー&紅茶

- ・小川珈琲 ヒルトン開業記念ブレンド
アメリカノ／カプチーノ／カフェラテ／アイスコーヒー
- ・京都宇治 山政小山園より 日本茶本来の味を香りを楽しむセレクション
玉露／煎茶／ほうじ茶
- ・Art of Tea
南山城和紅茶 ベにふうき／和紅茶アールグレイ／煎茶と抹茶のベリーミックス／ホワイトマスカット
リラックスブレンド／リフレッシュブレンド／季節のアイ스티ー

■ ロビーラウンジ&バー「LATTICE LOUNGE（ラティ斯拉ウンジ）」 | 1階

「LATTICE LOUNGE」は、旅行者や地元の人々が集まり、物語が交差するロビーラウンジ&バーです。季節のフルーツや京都産の食材を使用したオリジナルのアフタヌーンティーも提供。イブニングタイムには、バーとして静寂で特別な時間をお過ごしいただけます。京都の老舗「小川珈琲」のヒルトン京都ブレンドをはじめ、日本酒、国産ウイスキー、世界各国のリキュール、モクテルなど豊富なメニューをご用意いたします。

店舗概要

名称 : LATTICE LOUNGE | ラティ斯拉ウンジ

場所 : 1階

席数 : 54席（うち、バーカウンター 8席）

営業時間 : アラカルト 8:30-23:00（22:30 L.O.）

アフタヌーンティー 12:00-17:30（15:30 L.O.） 20食限定 ※事前予約制

※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年以上もの間、ホスピタリティの手本となるべく進化し続けるお客様のニーズに応えるような革新的な商品・サービスを提供し続けています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツは、宿泊先にこだわるお客様に、世界6大陸の人気の滞在先で600軒以上のホテルを展開しています。ヒルトン・ホテルズ&リゾーツのご予約は、[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。