



瑞々しいフルーツの宝石“シャインマスカット”が登場 遊び心溢れるシェフからのウェルカムデセール「さつまいも堀り」も シャインマスカットと芋栗南瓜のスイーツビュッフェを開催

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人:櫻井 美和)は、2024年9月13日(金)から11月17日(日)までの金・土・日・祝日限定で、「オールデイダイニング ラジョウ」にて秋のスイーツビュッフェを開催いたします。今回のフェアでは、瑞々しい甘さと輝くような艶が特徴のシャインマスカットと、秋の味覚である芋栗南瓜を使用したスイーツの数々をラインアップ。また、10月4日(金)から27日(日)までの間は、ハロウィン仕様にデコレーションされたスイーツが登場いたします。



ゲストの皆様をお迎えするのは、シェフからのウェルカムデセール「さつまいも堀り」。その名の通り、チーズクリームの大地から、スイートポテトの“さつまいも”をスプーンで掘り出す、遊び心溢れる一品です。グラスにぎゅっと詰められたフレッシュのシャインマスカットとともに、スイーツビュッフェのオープニングを飾ります。ビュッフェラインには、シャインマスカットを、生地やトッピングにも使用した“シャインマスカット尽くし”のショートケーキや、花びらのような盛り付けが美しいタルトのほか、かぼちゃに見立てたキュートなフォルムの「かぼちゃのクッキーシュークリーム」をはじめとする、芋栗南瓜を使用したスイーツをラインアップ。秋の味覚を存分にご堪能いただけます。また、10月4日(金)から27日(日)までの期間限定で、ハロウィン仕様にデコレーションされたスイーツのおばけたちが登場し、ムードを盛り上げます。開業95年を超える歴史あるホテルで、秋のスイーツビュッフェをお楽しみください。

AUTUMN SWEETS BUFFET 『シャインマスカット×いもくりなんきん』 概要

【期間】 2024年9月13日(金)～11月17日(日) 金・土・日・祝日限定

※10月4日(金)～27日(日)の期間はハロウィン仕様にデコレーションされたスイーツを提供

※前日12時までに要予約

【場所】 オールデイダイニング ラジョウ (京都センチュリーホテル 2階)

【時間】 15:30～17:00(90分制)

【料金】 大人 6,500円 7～12歳 3,500円 4～6歳 2,000円

※ウェルカムデセールは7歳以上のお客様にご提供いたします。

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【URL】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/buffet/shinemuscat-imokuri/>

～Pick Up Menu～

ウェルカムデザート「さつまいも掘り」

お席でゲストの皆様をお迎えする、シェフからのウェルカムデザートです。名前の通り、ざくざくのチョコレートクランブルが重なったチーズクリームの“大地”から、スイートポテトの“さつまいも”をスプーンで掘り出す、遊び心溢れる一品です。フレッシュのシャインマスカットとともに楽しみください。



ビュッフェライン

ビュッフェラインには、シャインマスカットと芋栗南瓜を使用した各種スイーツのほか、「さつまいもとベーコンのキッシュ」をはじめとした軽食や、コーヒー、紅茶などのソフトドリンク、アイスクリーム各種を心行くまでお召し上がりいただけます。



▲マスカットショートケーキ



▲シャルロット



▲マスカットタルト



▲白ブドウゼリーとザクロゼリー



▲芋栗南瓜を使用した各種スイーツ



▲紅芋モンブラン

詳しいメニューは公式サイトをご確認ください。

期間限定 ハロウィン仕様のデコレーション

10月4日(金)～27(日)の期間限定で、ハロウィン仕様にデコレーションされたスイーツをご提供いたします。また、ビュッフェラインにも装飾を施し、店内はハロウィンムードに。かわいらしくお茶目なスイーツのおばけたちとともに、ビュッフェをお楽しみください。



- ※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含みます。
- ※メニュー内容は仕入れの都合により変更になることがあります。
- ※営業時間等は予告なく変更になることがあります。詳しくは公式HPをご確認ください。
- ※写真はすべてイメージです。

京都センチュリーホテル 概要

JR・地下鉄京都駅より徒歩約 2 分。1928 年に前身の「京都ステーションホテル」が天皇即位の礼(御大典)の慶祝事業の 1 つとして開業。ホテルのシンボル「かんじんの京灯り」を中心に広がるノスタルジックモダンな空間は、数々の空間アワードを受賞。2021 年 4 月、新コンセプト「Nostalgic Journey」を掲げ、長年の歴史と培ってきた“おもてなし”の精神を受け継ぎながらも、時代のニーズに沿ったサービスで皆さまをお迎えいたします。



<このリリースに関するお問い合わせ／ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都センチュリーホテル 広報担当／セールス&マーケティング部

TEL : 075-351-0337 FAX : 075-343-3722

Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

