こころまち つくろう
KEIHAN
京阪ホテルズ＆リゾーツ

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2018 年 10 月 10 日
京都タワーホテル

## 京都タワーホテル、ハイカカオ＆ベリースイーツを愉しむビュッフェ
## 『 Chocolate×Berry Sweets Buffet ～Christmas～ 』
### ひと足早く、ビターで甘酸っぱい“大人のクリスマス”をお届け
### 11 月 23 日（金･祝）から期間限定開催

京都タワーホテル(京都市下京区、総支配人：荒木 昌志)は、京都タワーホテル 3 階「レストラン タワーテラス」にてクリスマスをテーマにさまざまなカカオ濃度のチョコレートや、ベリーをメインにしたスイーツが愉しめる『Chocolate×Berry Sweets Buffet ～Christmas～』を 2018 年 11 月 23 日(金･祝)～12 月 25 日(火)の期間限定で開催いたします。

今回のビュッフェではクリスマスをテーマに、カカオ 35%のホワイトチョコレートから 100%のビターチョコレートまで、カカオ濃度の異なるチョコレートや、いちご、ラズベリー、ブルーベリーなどを使ったスイーツをお愉しみいただけます。こぼれ落ちるほどいちごがたっぷりとのったカカオ 40%チョコレート使用の「チョコレートショートケーキ」や、濃厚な香味のカカオ 100%ビターチョコレートをぜいたくに使った「ガトーショコラ」など、それぞれのカカオ濃度の特徴を活かしたスイーツが揃います。また、ライトミールにもチョコレートやベリーを使用。ラザニアやサラダ、ポークシチューとの意外なマリアージュをご賞味ください。タワーテラスでしか味わえない少しビターで甘酸っぱいメニューと共にちょっと大人なクリスマスのひとときをお届けいたします。

## ■『 Chocolate×Berry Sweets Buffet ～Christmas～ 』の Point ■

### 1. クリスマスをモチーフにしたスイーツ

しっとりとした風味豊かな生地にドライフルーツをたっぷり練りこんだクリスマスの定番ブレッド「パネトーネ」や、クリスマスを華やかに彩るリースをイメージした「カップケーキリース」、「ブッシュ・ド・ノエル」をタワーテラス風にアレンジした「ブッシュ・ド・ノエルタワー」をご用意。控えめな甘さにフルーティーな香りが際立つ「赤ワインの葛ゼリー」にはミニサンタクロースとトナカイをトッピングするなど、クリスマスをイメージしたスイーツがビュッフェ台を飾ります。一足早いクリスマスの訪れをパティシエ渾身のスイーツでお楽しみください。

クリスマススイーツ

### 2. カカオ 35%～100%のチョコレートやベリーを使ったスイーツ

カカオ 35%のホワイトチョコレートから 100%のビターチョコレートまで、カカオ濃度の異なる８種類のチョコレートを活かしたスイーツや、いちご、ラズベリーなどのベリーを使ったスイーツをご用意。カカオ 100%のビターチョコレートを使った「ガトーショコラ」は、濃厚で力強い旨みの中にカカオの酸味と香りを感じる大人な味わいに仕上げた一品です。「ブラックベリーとチョコレートのムース」はカカオ 66%のチョコレートを使ったなめらかなムースにブラックベリーの酸味が好相性。それぞれのチョコレートの特徴を活かしたスイーツにベリーのアクセントが効いたメニューが揃います。

カカオ濃度の異なるチョコレートを使ったスイーツ

### 3. チョコレートバーのカカオパーセンテージ当てクイズを実施

カカオ 55%、66%、75%のチョコレートを使った３種類のチョコレートバーのカカオパーセンテージを当てるクイズを実施。チョコレートバーはそれぞれのチョコレートが持つ味わいの違いが引き立つように仕上げました。各チョコレートバーに使用したカカオのパーセンテージを当てることができたゲストのうち毎回１名様に、次回開催のスイーツビュッフェペア招待券をプレゼントいたします。

それぞれカカオ濃度の異なるチョコレートバー

## 4. シェフズコーナー 目の前で仕上げる「ベリーのクレープシュゼット」

ゲストの目の前で仕上げるライブ感が人気のシェフズコーナーには、「ベリーのクレープシュゼット」が登場。その場でリキュールをフランベした、あたたかくて香ばしい出来立てをお召し上がりいただきます。通常はオレンジのソースを使用しますが、今回はベリーのソースでタワーテラス風にアレンジ。フランベした瞬間に香るベリーリキュールの風味とフルーティーなソースがしっとりとしたクレープのおいしさをより一層引き立てます。

シェフズコーナー ベリーのクレープシュゼット

## 5. 自分でつくる ツリーモンブラン

オリジナルのスイーツがつくれる「自分でつくる」コーナーでは、「ツリーモンブラン」をご用意。中にいちごのクリームを忍ばせたピスタチオのモンブランタルトにお好みのベリーをトッピング。香ばしいピスタチオのクリームとベリーが好相性で、さわやかな甘さがクセになる一品です。小さなクリスマスツリーにオーナメントを飾るような心躍るひとときをお楽しみください。

自分でつくる ツリーモンブラン

## 6. チョコレートやベリーを使ったライトミール

ライトミールにもチョコレートやベリーを使ったメニューが登場。カカオ 100%のビターチョコレートを使用した「ミートソースのラザニア」は、トマトソースの酸味の中にチョコレートのコクが感じられる味わい深い一品。「ローストチキンのサラダ」にはカカオ 72%のチョコレートとベリーのドレッシングを使用。ジューシーなローストチキンをベリーの酸味でさっぱりと仕上げた意外性が愉しめるオリジナルメニューです。他にも「焼きベジタブル ホワイトチョコの胡麻みそ」など、チョコレートやベリーがフードと融合した新感覚のライトミールが揃います。

チョコレートやベリーを使ったライトミール

**■Chocolate×Berry Sweets Buffet ～Christmas～概要■**

【店 舗 名 】 京都タワーホテル 3 階「レストラン タワーテラス」

【開催期間】 2018 年 11 月 23 日（金･祝）～12 月 25 日（火） 土･日･祝限定開催

※12 月 22 日（土）～12 月 25 日（火）は毎日開催

【営業時間】 15：30～17：00

【 料 金 】 大人 3,900 円、小学生 2,300 円、幼児(3 歳以上)1,500 円

※すべて消費税･サービス料(10%)を含みます

【ご 予 約】 075-371-3370（レストラン予約 9:00～21:00)

【企画詳細 URL】

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/tower_hotel/restaurant/menu/chocolate_berry.html

**■メニュー例**

**【カカオ 100%】**●ガトーショコラ

**【カカオ 75%】** ●チョコレートのシフォンケーキ

**【カカオ 70%】** ●マカロンショコラ

**【カカオ 66%】** ●ブラックベリーとチョコレートのムース ●チェリーのチョコレートキューブ

**【カカオ 55%】** ●ポルト酒とショコラのムース

**【カカオ 40%】** ●チョコレートショートケーキ

**【カカオ 38%】** ●カップケーキリース

**【カカオ 35%】** ●ホワイトチョコリング ●ブッシュ･ド･ノエルタワー

**【チョコレートバー】** カカオ 75%、カカオ 66%、カカオ 55%

**【その他】** ●ラズベリーとチョコレートのケーキ ●オレンジとココアのクッキー ●ショコラのシュークリーム ラズベリー

●まつぼっくり ●パネトーネ ●赤ワインの葛ゼリー ●スパークリングワインのムース ●ストロベリーリング

●チョコレートプリン ●マカロンラズベリー

☆シェフズコーナー ●ベリーのクレープシュゼット ☆自分でつくるシリーズ ●ツリーモンブラン

**【ウェルカムドリンク】**●3 種のフレーバーが選べるホットチョコレート

**【ライトミール】** ●チョコレート（カカオ 100%）とミートソースのラザニア

●チョコレート（カカオ 100%）とバルサミコのポークシチュー グラタン仕立て

●ローストチキンのサラダ チョコレート（カカオ 72%）とベリーのドレッシング ●焼きベジタブル ホワイトチョコの胡麻みそ

●じゃがいものポタージュ ●フレーバーポテトフライ ●オニオンフライ 他

※記載のパーセンテージは調理の材料として使用したチョコレートのカカオ含有量です。

※仕入れの状況により、メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます。※写真はすべてイメージです。

※1 月上旬より内容を変えてスイーツビュッフェを開催する予定です。

**<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>**

**京阪ホテルズ＆リゾーツ株式会社／京都タワーホテル**

**企画部･広報担当／中村･小杉**

TEL：075-371-3115（平日 9:00～18:00） FAX：075-361-2915

Email：kosugi-y@keihanhotels-resorts.co.jp

HP: https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/

こころまち つくろう KEIHAN 京阪ホテルズ＆リゾーツ